

## PIENA CONDIVISIONE



Dalla casa ai viaggi,  
dagli spazi di lavoro  
a oggetti e servizi  
nel segno della  
condivisione.  
È l'ora anche in Italia  
della **sharing economy**  
o economia collaborativa.  
Sarà l'inizio di un nuovo  
modello di sviluppo?



### Di nostra fiducia

■ La prima *Biennale dell'economia cooperativa* per festeggiare 130 anni di storia di *Legacoop*.

### Capacità di recupero

■ È arrivata la nuova legge sugli sprechi alimentari.

### A portata di mano

■ Che cos'è e che cosa cura l'osteopatia.

### Spunti di riflessione

■ Intervista a Noam Chomsky.





**LA CONVENIENZA  
A MISURA DI SOCIO**

**RISERVATO AI SOCI  
UNICOOP TIRRENO**

**DAL 22 SETTEMBRE AL 30 NOVEMBRE**

**SCUOTITORE ELETTRICO PER OLIVE**

**PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO**

**229,00 €**

Motore 140 Watt, asta telescopica fino a 2,5 metri, alimentazione 12 Volt, cavo di alimentazione 8 metri, peso 5 kg; batteria minima consigliata 60AH, larghezza rastrello 260 mm



Disponibile anche  
BATTERIA ACTER 100AH **85,00 €**

**RETE PER OLIVE ANTISPINA**

10x10 metri

**PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO**

**42,90 €**



**DEFOGLIATORE ELETTRICO PER OLIVE  
MONDIAL**

**PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO**

**299,00 €**

Motore elettrico 220 V-0.25KW, velocità motore 2800giri/al minuto, produzione olearia 35 quintali all'ora, peso 30 kg, dimensioni: 95x60x110 cm



**DISPONIBILE SU PRENOTAZIONE**

**4 LATTINE PER OLIO  
CON TAPPO**

5 litri cad.

**PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO**

**7,50 €**



**FUSTO PER OLIO IN ACCIAIO INOX  
CON RUBINETTO**

disponibile nei formati: 5, 10, 30 e 50 litri  
un esempio: capacità 50 litri

**PREZZO PER I SOCI  
UNICOOP TIRRENO**

Anziché 65,00 €

**45,50 €**

**-30%**



**OFFERTE DISPONIBILI NEI PUNTI VENDITA**

**coop ipercoop**

**DEL GRUPPO UNICOOP TIRRENO - DISTRIBUZIONE LAZIO UMBRIA**

# E COME PER MAGIA, SONO ARRIVATE LE CROCCOMAGIE.



© Disney

## DIVERTENTI FUORI, BUONISSIME DENTRO.

Le Croccomagie, crocchette di patate croccanti e genuine, sono pronte per portare l'allegria in tavola. Facilissime da preparare, sia fritte che in forno, per la gioia dei grandi e per quella dei piccini.



DAL 1926  
**Pizzoli**

Lo specialista italiano delle patate

# ZERO SMART

A SOLI **4€** AL MESE  
PER SEMPRE

Promozione valida dal  
17 ottobre al 20 novembre 2016

- ▶ Chiamate illimitate a **0 cent** al minuto verso tutti
- ▶ **1 GIGA** incluso
- ▶ Scatto alla risposta di **10 cent**
- ▶ **IN PIU<sup>+</sup>** puoi acquistare **1 GIGA** aggiuntivo al costo di **2 €**

**IL MESE COOPVOCE È UN MESE VERO!**



Scopri le offerte CoopVoce su  
[www.coopvoce.it](http://www.coopvoce.it)

**coop** voce

Comunicare è semplice.



# Lezioni di **economia**

**Quelle dei Nobel Hart e Holmström sul meccanismo contorto delle retribuzioni dei manager di società quotate.**

Quest'anno il *Nobel* dell'economia è andato a due studiosi come Oliver Hart e Bengt Holmström, che hanno studiato e criticato il meccanismo distorto delle retribuzioni attribuite ai *manager* di società quotate. L'anno scorso fu vinto dallo scozzese August Deaton per le sue analisi sui consumi, la povertà e il *welfare*. Nel 2014 venne premiato il francese Jean Tirole per i suoi studi sul potere del mercato e le regolamentazioni dell'economia. L'elenco potrebbe continuare a lungo, fino ad arrivare ad Elinor Ostrom e Oliver Williamson, *Nobel* 2009 per le analisi sul bene collettivo (potremmo dire anche "bene comune") e sui limiti delle imprese. Infine, come non citare Paul Krugman, che dal 2008, quando il *Nobel* lo rese famoso al grande pubblico, non fa che fustigare le scelte politiche ed economiche all'origine dell'attuale crisi e le assurde medicine a base di austerità e rigore imposte dall'Europa. Ancora una volta, dunque, dalle severe stanze della Reale Accademia svedese giunge un segnale che non andrebbe sottovalutato: si continuano a premiare economisti che si pongono esattamente agli antipodi del pensiero neoliberale dominante al quale dobbiamo i peggiori disastri di questi anni, tra cui appunto *bonus* e premi legati alle *performance* di breve periodo e all'andamento delle quotazioni azionarie elargiti ai *supermanager*.

Gli studi di Hart e Holmström sono d'importanza fondamentale per il buon funzionamento di un'impresa di capitali dove non sempre si è sicuri che l'Agente (il *manager*) faccia gli interessi del Mandante (il proprietario). Di esempi in tal senso sono piene le cronache. Basta ricordare i disastri finanziari che hanno messo in ginocchio alcuni importanti istituti di credito nazionali mentre i *manager* che li avrebbero dovuti amministrare al meglio se ne sono andati con le tasche piene di soldi. È questo il problema che Hart e Holmström, con la loro "teoria dei contratti", hanno cercato di risolvere. In particolare hanno elaborato il "principio d'informativa", in base al quale un contratto tra un soggetto privato (per esempio, l'azionista di una società) e il suo rappresentante, per essere davvero efficiente (ed evitare guai di proporzioni immani) dovrebbe collegare lo stipendio del *supermanager* a specifiche serie di dati rilevanti per valutare attentamente risultati, rischi e incentivi. Anche se non sembra, si tratta di un grosso contributo verso un impiego più efficiente delle risorse e una società più equa e trasparente, nonché una garanzia per chi investe, risparmia o, semplicemente, usufruisce di un servizio. Peccato che, dimenticati i recenti tracolli, i banchieri e i finanziari di Wall Street sono tornati a fare (e a farsi pagare) esattamente come prima. ■

Gli economisti premi Nobel  
Bengt Holmström e Oliver Hart.





Dott.ssa **GIORGIA PERI**  
Audioprotesista  
Responsabile  
Formazione Audin

# Capire e non solo sentire è il nostro obiettivo

L'udito ha un impatto determinante sulla qualità della nostra vita. Partecipare ad una conversazione, indipendentemente da quanto rumore c'è, ascoltare i suoni della natura, svolgere il proprio lavoro. Sono azioni semplici ma fondamentali che rendono la nostra vita più godibile e più

gratificante. Perdere l'udito, spesso, è un processo naturale, che ha inizio gradualmente dalla tarda adolescenza.

Col passare degli anni dunque, la maggior parte di noi, avrà bisogno di una soluzione a supporto dell'udito.

L'udito è vita ed oggi, grazie ai progressi del-

## I CONSIGLI DI AUDIN

la tecnologia, risolvere il problema è molto più facile di quanto si pensi. Con le moderne soluzioni e con le nuove tecnologie "invisibili"

tornare a sentire e capire le parole, anche in ambienti rumorosi, è possibile. Dai una svolta alla tua vita e a quella dei tuoi cari.

## Audin presenta la rivoluzione degli apparecchi acustici. Da oggi con **OpenSound™** tutto cambia.

Nuovo, ancora più piccolo, ancora più potente, praticamente invisibile: il chip **OpenSound™** ti fa capire e non solo sentire.

L'orecchio è il "ricevitore" che capta i suoni e li invia al cervello che, a sua volta, li trasforma dando loro un significato. Per questo le moderne tecnologie sono progettate per essere personalizzate sulle percezioni sonore di ognuno di noi.

Da oggi con **OpenSound™** tutto cambia. Il nuovo processore **VELOX**, 50 volte più veloce del precedente, fornisce al tuo cervello un'immagine sonora precisa di quello che succede intorno a te.

Con **OpenSound™** parlare con più persone, anche in spazi affollati e rumorosi, è più facile e più piacevole.

Con **OpenSound™** disponi di un design ultramoderno di piccolissime dimensioni e dell'ultima tecnologia **TwinLink™** sempre connessa al tuo SmartPhone, con la TV e con tutti i dispositivi elettronici Bluetooth. Con **OpenSound™** dici basta alle difficoltà di udito con un ascolto chiaro e naturale.



**OpenSound™** è la nuova, incredibile tecnologia per il tuo udito.

## CONDIZIONI SPECIALI RISERVATE AI

**SOCI coop**

- **Check up gratuito dell'udito**
- **Sconto 15% soci coop** (come da convenzione)
- **Garanzia kasko 36 mesi**
- **Copertura smarrimento e furto 36 mesi**
- **Apparecchio di cortesia** (in caso di riparazione)
- **Prova gratuita di 30 gg** (senza impegno di acquisto)
- **Forniture ASL e INAIL** (a gli aventi diritto)
- **Consulenza gratuita a domicilio**
- **Finanziamenti e pagamenti personalizzati**

DAL 1952

**AUDIN**

Eccellenza per l'udito [www.audin.it](http://www.audin.it)

**CENTRO** Via V. Veneto, 7 - Tel. 06.485546

**MONTEVERDE** Cir.ne Gianicolense, 216 A/D - Tel. 06.53272336

**SAN GIOVANNI** Via Gallia, 59/63 - Tel. 06.77209344

**SALARIO/TRIESTE** Viale Somalia, 184/186 - Tel. 06.86205134

**TUSCOLANO** Via F. Stilonico, 217/219 - Tel. 06.76988107

**PRATI/TRIONFALE** Via Cipro, 8 F/G - Tel. 06.62288288

**PRENESTINO/TOR DE SCHIAVI** Via Anagni, 100 - Tel. 06.62275454

**EUR/MONTAGNOLA** Via Attilio Ambrosini, 52 - Tel. 06.79250105

**CHIAMA SUBITO**

Chiamata gratuita  
**800.16.71.71**

**Direttore responsabile**

Aldo Bassoni

**In redazione**Rita Nannelli  
Barbara Sordini**Hanno collaborato a questo numero**Barbara Autuori  
Francesca Baldereschi  
Alessandra Bartali  
Barbara Bernardini  
Olivia Bongiani  
Salvatore Calleri  
Luca Carlucci  
Claudia Ciriello  
Elena Corsi  
Tito Cortese  
Elisabetta Cosci  
Pompeo Della Posta  
Daniele Fabris  
Antonio Fico  
Jacopo Formaioni  
Stefano Generali  
Silvia Inghirami  
Giovanni Manetti  
Enrico Mannari  
Massimiliano Matteoni  
Roberto Minniti  
Massimo Montanari  
Giorgio Nebbia  
Susanna Orlando  
Patrice Poinssotte  
Paola Ramagli  
Gabriele Salari  
Miriam Spalatro  
Claudio Strano  
Mario Tozzi  
Ersilia Troiano**261**

novembre 2016

**Progetto grafico e impaginazione**Marco Formaioni  
per Studiografico M (Piombino.LI)**Impianti e stampa**

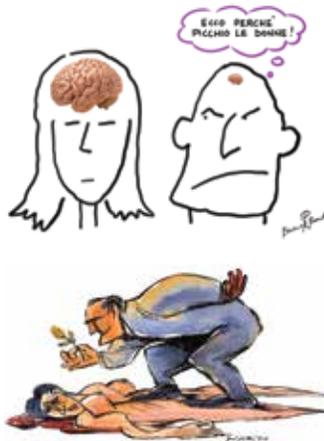
Elcograf

**Direzione e redazione**SS1 Aurelia Km 237  
frazione Riotorto  
57025 Piombino (LI)  
tel. 0565/24628  
fax 0565/24210

nuovoconsumo@unicooptirreno.coop.it

**Editore**

Unicoop Tirreno soc. coop.

**Pubblicità**Unicoop Tirreno  
tel. 0565/24111  
fax 0565/24213  
alessio.misrahi@unicooptirreno.coop.itRegistrazione del Tribunale  
di Livorno n. 695 del 15/4/2015  
Iscrizione ROC 25535Tiratura: 194.315 copie  
Chiuso in tipografia il 20/10/2016**Font utilizzate**Testata **Titillium** [Accademia di Belle Arti di Urbino, 2007]  
Titoli **Avenir** [Adrian Frutiger, 1988]  
Testi **Caslon 224** [Ed Benguiat ITC, 1988]**7** Il punto  
*Aldo Bassoni*  
**Lezioni di economia****contatti****10** Fermo posta  
**11** Coop risponde  
**12** Chi protegge il cittadino  
**12** Previdenza  
**13** Benestare**firme****14** Gabriele Salari  
**Questione di metodo**  
**15** Mario Tozzi  
**La lista rossa**  
**16** Tito Cortese  
**I tartassati**  
**17** Pompeo Della Posta  
**Interessi in gioco**  
**18** Giorgio Nebbia  
**Dalla parte dei consumatori**  
**19** Massimo Montanari  
**Di sana pianta**  
**69** Rita Nannelli  
**Tavola di confronto**  
**78** Giovanni Manetti  
**A carico del destinatario****attualità****20** La notizia  
*Aldo Bassoni*  
**Capacità di recupero**  
**24** Primo piano  
*Antonio Fico*  
**Piena condivisione**  
**47** Speciale  
*Claudio Strano*  
**Di nostra fiducia****intervista****30** Fase di rilancio**soci****32** Buoni acquisti  
**34** Dietro le quinte  
**36** Carta in regola  
**42** Per voi soci  
**79** Convenienza**viaggi****38** Per assurdo...  
*Alessandra Bartali***salute****52** Uva inclusa  
*Ersilia Troiano*  
**53** Faccende domestiche  
**54** A portata di mano  
*Barbara Bernardini*  
**55** Sani & salvi**prodotti****56** Sala giochi  
*Roberto Minniti*  
**58** Chiaramente espresso  
*Daniele Fabris*  
**59** Eco sistema  
**60** Nota di colore  
*Silvia Inghirami*  
**61** Presidi Slow Food  
**62** Sotto questo Sole  
*Olivia Bongiani*  
**64** Menu di pere  
*Paola Ramagli*  
**68** A tavola con i bambini**enunci****70** Tratto distintivo  
*Rita Nannelli***71** Tempi moderni**72** Pieno di sé  
*Patrice Poinssotte***73** Scienza infusa**74** Dipende da...  
*Barbara Autuori***75** Le vite degli altri**76** Spunti di riflessione  
*Elisabetta Cosci***77** Triplavù

fermo.posta nuovoconsumo - SS1 Aurelia km 237 - Fraz. Riotorto, 57025 Piombino (LI)  
e-mail: nuovoconsumo@unicooptirreno.coop.it

# Messo al bando

**Avrete notato come me che negli ultimi tempi ogni spot pubblicitario di biscotti, merendine ecc. finisce sempre con l'assicurazione "senza olio di palma". Non mi sembra che qualcuno in precedenza ci abbia mai avvertito della pericolosità dell'olio di palma. Penso che sarebbe il caso che le autorità ci informassero su questo argomento, non vi pare? Voi ne sapete qualcosa di più? Se l'olio di palma "uccide", come il fumo, sarebbe stato il caso di informarci già da tempo. Vi chiedo quindi di affrontare questo argomento sulla vostra interessante rivista. A.F., Roma**

Dell'olio di palma se ne parla da decenni non solo dal punto di vista nutrizionale, ma anche da quello dell'impatto ambientale delle coltivazioni nei paesi d'origine. Io stesso credo di essere stato uno dei primi a toccare questo argomento nei lontani Anni Ottanta. In seguito, da quando internet si è diffuso capillarmente, l'olio di palma è diventato uno degli argomenti più segnalati, discussi, dibattuti. Su *Nuovo Consumo* è tornato periodicamente attraverso lettere come la sua, prese di posizione a favore e contro, senza che mai nessuno, tuttavia, paragonasse la sua eventuale pericolosità a quella del fumo, altrimenti sarebbe sicuramente stato messo al bando da un pezzo. Per avere informazioni dettagliate al riguardo, la invito a

leggere l'ampio articolo che abbiamo pubblicato su questo giornale appena qualche mese fa, nel numero di giugno (*Segnale di stop*), quando Coop ha deciso, per prima, di mettere al bando questo ingrediente da tutti i prodotti a marchio. La decisione è stata presa dopo la pubblicazione di un dossier a cura dell'*Autorità europea per la sicurezza alimentare (Efsa)* che ha evidenziato la presenza di alcuni contaminanti potenzialmente dannosi se consumati in grandi quantità soprattutto per bambini e adolescenti. Questa è la vera, decisiva novità emersa dal rapporto dell'*Efsa*. E quando una fonte autorevole come questa esprime certe valutazioni Coop procede subito secondo il principio di precauzione che ha sempre contraddistinto le sue scelte a tutela della salute dei consumatori. Ma che cosa dice l'*Efsa* esattamente? Non dice che l'olio di palma fa male, dice che le sostanze potenzialmente pericolose si sviluppano durante il processo di la-

vorazione ad alte temperature (circa 200 gradi). La questione si pone anche per le margarine, ma soprattutto per l'olio di palma, poiché contiene quantità di queste sostanze notevolmente superiori e il rischio per la salute è messo dall'*Efsa* in relazione alle quantità consumate quotidianamente. Quindi direi che non c'è nessun allarme. L'olio di palma non uccide, ma, dopo il pronunciamento dell'*Efsa*, è meglio farne a meno. Aldo Bassoni



**Coop accoglierà nei prossimi 3 anni 2.200 studenti in percorsi formativi. È l'impegno sottoscritto formalmente il 18 ottobre con il ministro Stefania Giannini.**



C'è anche Coop nell'elenco dei *Campioni dell'alternanza scuola lavoro* ufficializzato dal Ministero della Pubblica Istruzione in base al quale le cooperative di consumatori accoglieranno nelle loro strutture circa 2.200 studenti nei prossimi 3 anni. Si tratta di un'esperienza fondamentale che, combinata con la preparazione scolastica, permette allo studente, oltre che di autovalutare le sue capacità, anche di diventare consapevole di un modo diverso di fare impresa, di farsi un'immagine del tipo di lavoro e di organizzazione che regola le Coop. Il segno di distintività rispetto alle altre imprese che operano sul mercato è la logica "di servizio" che guida le scelte fondamentali delle Cooperative sulla base dei principi mutualistici e sociali dei padri fondatori, tradotti ai giorni nostri negli Statuti e nella Carta dei Valori. «Il modello economico e sociale delle nostre Cooperative – ha spiegato **Stefano Bassi**, presidente di *Ancc-Coop* nel corso della conferenza stampa che si è tenuta il 18 ottobre alla presenza del ministro dell'istruzione Stefania Giannini – è lo stesso in tutta Italia, in modo che le azioni di ciascuna cooperativa, pur nelle diverse espressioni, sia guidata dagli stessi principi e valori: i nostri azionisti sono i nostri milioni di soci e questa distintività sarà parte integrante del processo di formazione dedicato agli studenti che ospiteremo nelle nostre strutture». I concetti saranno veicolati attraverso differenti modalità: lezioni frontali, *workshop*, proiezioni, simulazioni, *role play*, *panel* di esperti, oratori a invito e *brainstorming*, esercitazioni con materiali. Sarà anche garantito un affiancamento all'interno delle singole cooperative sul territorio. **S.M.**

## A norma di legge

**Ho l'abitudine di acquistare i cosmetici della linea *ViviVerde* per la loro qualità, ma soprattutto perché non sono testati sugli animali. Adesso, però, il simbolo del coniglietto è rimasto solo sulla confezione della crema per il corpo. Che cosa significa?**

Tutti i prodotti per l'igiene personale a marchio Coop aderiscono allo *standard Lav Stop ai test su animali* da dicembre 2005, per la linea *ViviVerde* da gennaio 2011. Ad oggi, i prodotti

cosmetici sono disciplinati dal Regolamento europeo (1223/2009), in vigore da luglio 2013, che vieta la possibilità di fare *test* sugli animali. Diventando un requisito obbligatorio non è più possibile vantarlo in termini di comunicazione sul prodotto, perché potrebbe essere considerato pubblicità ingannevole. Per questo motivo il logo del coniglietto che salta fra le due stelle, creato dalla *Coalizione europea contro la vivisezione*, che contrassegnava i prodotti non testati sugli animali, verrà progressivamente eliminato dalle confezioni di tutta la linea cosmetica *ViviVerde*.

È possibile pertanto che per un certo periodo, a mano a mano che vengono sostituite le confezioni, siano presenti sugli scaffali contemporaneamente prodotti con e senza logo.



## Grazie del **biglietto**

**È vero che nei vostri Supermercati si possono acquistare i biglietti per i concerti?**

In alcuni punti vendita di Unicoop Tirreno, presso il Punto d'Ascolto o il Punto

Soci, è attivo *Box Office*, il servizio di biglietteria *on line* della società leader in Toscana, dedicato alla vendita e prenotazione *on line* dei biglietti. In questo modo assicuriamo al cliente il percorso più pratico e comodo per un acquisto senza code. Il personale addetto verifica in tempo reale la disponibilità di posti e le condizioni d'acquisto dello spettacolo desiderato – concerti, mostre, festival, rappresentazioni teatrali – fino all'emissione del biglietto a cui va obbligatoriamente applicato il diritto di prevendita di 2 euro. L'importo totale dovrà essere pagato alle casse del Supermercato.

Per essere aggiornato sugli eventi del momento consultare il sito [www.boxol.it](http://www.boxol.it); per sapere in quali punti vendita è attivo questo servizio cliccare su [www.unicooptirreno.it](http://www.unicooptirreno.it).



# Vedo doppio

**Ho chiesto a un operatore telefonico più conveniente di effettuare la migrazione dell'utenza fissa. La procedura è andata a buon fine dopo circa 3 mesi, senza però il rispetto degli standard di qualità del servizio internet che da subito ha manifestato anomalie di connessione alla rete. Ho mandato la disdetta del contratto, ma ora mi ritrovo addebitate spese non dovute e doppia fatturazione. Che cosa posso fare?**

**L'**operatore verso cui ha deciso di migrare non ha rispettato la tempistica prevista per la procedura di migrazione e, una volta andata a buon fine, il servizio internet non ha funzionato secondo gli *standard* di qualità previsti, motivo per cui lei avrebbe poi deciso di recedere dal contratto. In questi casi è frequente che si verifichi una doppia fatturazione e siano addebitati i costi di disattivazione. Pertanto la prima cosa da fare è quella di inoltrare un reclamo formale alla compagnia telefonica che indebitamente le richiede delle somme non dovute. In caso di contestazioni di fatture è bene verificare l'eventuale domiciliazione bancaria attivata in modo da valutare l'interruzione scegliendo una modalità di pagamento alternativo. Se al reclamo non dovesse ricevere riscontro entro 30 giorni o il riscontro non dovesse essere soddisfacente, potrà

rivolgersi a *Cittadinanzattiva* per attivare una procedura di conciliazione paritetica o presso il *Corecom* (*Comitati regionali per le comunicazioni*) competente laddove non vi fosse un protocollo di conciliazione *ad hoc* con l'azienda telefonica con cui ha il contenzioso. Così potrà risolvere il conflitto insorto in via bonaria e stragiudiziale.

## Claudia Ciriello

Consulente Pit - Area Consumatori e servizi di pubblica utilità di *Cittadinanzattiva*



# In aumento

**Ho letto che è stato fatto un accordo per aumentare la quattordicesima dei pensionati. Vorrei sapere di quanto è stata aumentata e chi è coinvolto.**

**N**ella trattativa che si è svolta al Ministero del lavoro, che ha visti uno di fronte all'altro il ministro del lavoro Giuliano Poletti e i rappresentanti dei sindacati confederali e dei pensionati di *Cgil*, *Cisl* e *Uil*, uno

degli argomenti affrontati è stato appunto la quattordicesima. Tra le ipotesi in campo per aiutare i pensionati con assegni più bassi, quella ritenuta più giusta dai sindacati è stato proprio l'aumento della quattordicesima e l'allargamento della platea dei beneficiari. Oggi la quattordicesima – che fu istituita nel 2007 in base a un accordo tra sindacati e Governo Prodi – riguarda chi ha più di 64 anni e un reddito pensionistico inferiore a

# Sottozero

**Le verdure surgelate sono meno nutrienti rispetto a quelle fresche?**

La risposta a questa domanda non è affatto scontata. Se per fresche intendiamo le verdure appena raccolte e consumate la risposta è affermativa. Sembra, infatti, che la perdita di nutrienti inizi già dal primo minuto dalla raccolta, quindi la verdura colta e mangiata ci fornisce il massimo dei suoi nutrienti di partenza. Ma la maggior parte della gente acquista la verdura nei supermercati o al mercato. Così dalla raccolta può trascorrere qualche giorno prima dell'acquisto da parte dei consumatori e spesso è conservata in frigo qualche altro giorno prima di essere mangiata. A tale riguardo una ricerca di qualche anno fa dell'*Institute of Food* britannico ha dimostrato che le verdure surgelate sono più ricche di nutrienti (soprattutto vitamine) rispet-



to a quelle acquistate fresche. Il rapido processo di raffreddamento a meno 18 gradi, infatti, non danneggia i nutrienti anzi ne arresta il deterioramento. È questo un motivo valido per preferire le verdure surgelate? Assolutamente no, i ricercatori dell'*Inran (Istituto ricerca alimenti e nutrizione)*, ente pubblico adesso soppresso, si affrettarono a precisare che i due tipi di verdure sono sostanzialmente equivalenti, l'importante è mangiarli. Le linee guida alimentari ci dicono, infatti, che dovremmo assumere almeno 30 grammi di fibra al giorno e il consumo di una porzione abbondante di verdure sia a pranzo che a cena è fondamentale per raggiungere questo valore. Il vero rischio per la salute è non mangiare verdure a sufficienza, non il fatto che siano surgelate o meno. Purtroppo in Italia il consumo giornaliero è insufficiente, specialmente nei bambini e negli adolescenti.

## Di fibra robusta

**Le prugne secche sono veramente lassative?**

L'azione lassativa delle prugne secche non è dimostrata. Lo ha precisato l'*Efsa (Autorità europea per la sicurezza alimentare)*, dichiarando che questo presunto effetto è basato solo sulle conoscenze tradizionali e che, per adesso, non ci sono test clinici

che ne provino la veridicità. La stessa *Efsa* ha, però, concesso ai produttori di apporre sulle etichette il *claim* salutistico "le prugne secche contribuiscono al normale funzionamento dell'apparato digerente". In ogni caso il grande apporto di fibra solubile delle prugne secche è importante per il nutrimento della flora intestinale, contribuisce ad aumentare la massa fecale e favorisce l'evacuazione.

9.786 euro lordi, pari a una volta e mezzo il trattamento minimo. L'importo della quattordicesima oggi varia tra 336 e 504 euro in base ai contributi versati. L'accordo prevede sia l'aumento dell'importo del reddito di riferimento (fino a 2 volte il minimo), estendendo così la platea a un altro milione e 200mila pensionati, sia l'aumento dell'importo, in media del 30 per cento, per quelli che già la prendono (2,1 milioni di pensionati).

Per incrementare poi il potere d'acquisto dei pensionati meno abbienti il Governo ha allargato il bacino della *no tax area*, cioè quella parte di reddito non tassata, in cui oggi rientrano i pensionati sotto i 75 anni e con reddito fino a 7.750 euro e quelli più anziani con assegni annuali non superiori a 8mila euro. L'accordo prevede di portare la *no tax area* al livello di quella dei lavoratori dipendenti (8.125 euro).

pace verde a cura di Greenpeace

## Questione di metodo

**Pesce in tavola, ma solo se pescato con metodi rispettosi dell'ambiente e senza sfruttare il mare.**



I consumatori riconoscono l'importanza di consumare prodotti ittici catturati con metodi di pesca sostenibili. Lo rivela un sondaggio sul consumo di pesce commissionato da Greenpeace. Il 77 per cento degli intervistati italiani ha dichiarato di essere disposto a pagare di più il pesce (fino al 20 per cento) pur di avere garanzie sulla sua sostenibilità e il 91 per cento è pronto a modificare le proprie abitudini alimentari per ridurre lo sfruttamento eccessivo delle risorse ittiche e tutelare il mare. «Considerato lo stato drammatico in cui versa il Mediterraneo, per invertire la rotta è necessario dare maggior valore a una risorsa preziosa come il pesce, ridurne il consumo ed essere più attenti e responsabili quando si va a fare la spesa», dichiara **Serena Maso**, della *Campagna mare di Greenpeace Italia*. Il sondaggio, condotto per Greenpeace dall'Istituto Ixè, su un campione di oltre 1.000 intervistati per ciascun paese oggetto dell'indagine (Italia, Spagna, Grecia), ha avuto come obiettivo l'analisi delle abitudini, il grado di conoscenza e la sensibilità dei consumatori rispetto all'acquisto di pesce, sia in casa che al ristorante. L'analisi rivela che quasi la metà degli intervistati italiani mangia pesce almeno una volta alla settimana e lo acquista soprattutto nei supermercati. Nonostante ve ne siano molte, consumiamo solo poche varietà, spesso fortemente in declino a causa di una pesca eccessiva e distruttiva, come tonno, merluzzo, acciughe e pesce spada. Pur ritenendo importante informarsi sulla qualità e la provenienza del pesce, solo il 28 per cento dei consumatori è al corrente dell'esistenza della nuova normativa sull'etichettatura di quello fresco, mentre solo l'11 per cento sa che è obbligatorio indicare in etichetta anche la categoria degli attrezzi da pesca utilizzati: un'informazione fondamentale che consente ai consumatori di poter scegliere il pesce pescato con attrezzi artigianali e che hanno un basso impatto sull'ambiente. Greenpeace ha lanciato un nuovo sito per aiutare i consumatori a comprare pesce in modo responsabile: [fishfinder.greenpeace.it](http://fishfinder.greenpeace.it). ■

**Gabriele Salari**  
ufficio stampa Greenpeace

ever green di Stefano Generali

## Un oceano di rifiuti

Il problema dei rifiuti plastici negli oceani ha raggiunto ormai dimensioni critiche: nei nostri mari finiscono ogni anno 8 milioni di tonnellate di plastica. Per questo il Parlamento europeo ha messo al bando i sacchetti per la spesa non compostabili, mentre sono allo studio soluzioni innovative per utilizzare i rifiuti già presenti in mare. È il caso di Adidas che, insieme all'associazione Parley for the Oceans, ha realizzato un prototipo di ecoscarpe fatte di filamenti riciclati provenienti dai rifiuti dell'oceano e dalle reti da pesca.

## Costo d'avorio

La popolazione di elefanti africani sta attraversando il peggiore declino degli ultimi 25 anni: rimangono 415mila elefanti in tutto il continente, il 70 per cento dei quali in Sudafrica. La causa principale è il commercio di avorio, che negli ultimi 10 anni è in forte crescita. Per questo i rappresentanti dei 182 paesi del Cites (Convenzione sul commercio internazionale delle specie minacciate di estinzione) hanno firmato un accordo per la chiusura urgente di tutti i mercati legali di oggetti e opere d'arte in avorio che ancora esistono in alcune nazioni, come Cina e Giappone.



# La lista rossa

**Nella Red List dell'Unione mondiale per la conservazione della natura tante le specie che rischiano l'estinzione.**

Il panda gigante, simbolo di tante battaglie per la tutela e la conservazione dell'ambiente (e *Wwf* internazionale), è salvo. Almeno in apparenza. Da *Endangered* (minacciato), oggi è diventato *Vulnerable* (suscettibile di essere minacciato e dunque vulnerabile), cioè declassato da una categoria di minaccia maggiore ad una minore da parte dell'*Unione mondiale per la conservazione della natura*, un'organizzazione internazionale che, per conto delle *Nazioni Unite*, gestisce la cosiddetta *Red List* delle specie minacciate di estinzione al mondo. Attualmente la *lista rossa* include l'analisi di 82.954 specie viventi delle quali 23.928 risultano minacciate di estinzione: una cifra enorme, a pensarci bene. Nel caso del panda gigante si sottolinea come la popolazione sia cresciuta del 17 per cento dal 2004 al 2014, quando un censimento promosso dal Governo cinese ha stimato la presenza di 1.864 panda giganti in natura nelle foreste della Cina. Senz'altro una buona notizia che dimostra come l'approccio integrato alla conservazione permetta di ottenere grandi risultati. Ma bisogna guardare bene i dati e considerare che una specie non è salva se non viene salvaguardato anche il suo *habitat*, pena una lista di specie sopravvissute, ma virtualmente estinte. Il panda gigante riesce a incrementare i suoi numeri solo grazie allo sviluppo di un *network* integrato di riserve naturali e alla creazione di corridoi naturali che consentono il collegamento tra le popolazioni isolate. Così le riserve del panda salgono a 67 e ora proteggono quasi i 2/3 della popolazione ancora vivente di panda selvatici, contribuendo a salvaguardare ampie fasce di foresta di bambù di montagna, cioè il loro *habitat*. Queste foreste, oltre a essere fonte di alimentazione del panda, ospitano innumerevoli altre specie e forniscono servizi naturali come, ad esempio, lo stesso approvvigionamento idrico, per decine di milioni di persone che vivono lungo le valli dei fiumi. Ma dalla *lista rossa* arrivano anche cattive notizie: 4 specie di grandi scimmie su 6 sono attualmente in pericolo di estinzione, primo fra tutti il gorilla orientale (*Gorilla beringei*; *Eastern Gorilla*), che consta di 2 sottospecie (di Grauer e di montagna), e che ha subito un declino del 70 per cento in 20 anni, passando da *Endangered* a *Critically Endangered*. Anche il gorilla occidentale, l'orango del Borneo e quello di Sumatra sono *Critically Endangered*, vicini purtroppo all'estinzione, minacciati dal bracconaggio e della distruzione dell'*habitat*. Non se la passano bene nemmeno lo scimpanzé e il bonobo detto anche scimpanzé pigmeo, classificati come *Endangered*. Quest'ultimo, peraltro, è il vivente geneticamente più vicino alla specie *Homo sapiens*, ma sono tutte le grandi scimmie, i nostri parenti più prossimi, a essere sul punto di sparire dal pianeta sul quale ci hanno aperto la strada. ■

t #mariotozzi



al naturale di Stefano Generali

## Il sole dei Caraibi

Dopo quasi 2 anni dall'avvio della politica di disgelo tra Cuba e Stati Uniti, le energie rinnovabili sono diventate una delle priorità dell'isola caraibica. Il Governo guidato da Raul Castro vuole incrementare la quota di energia rinnovabile, solare

in particolare, dal 4 per cento odierno al 24 per cento entro il 2030, e per questo si è reso disponibile all'ingresso di società estere che possano investire miliardi di dollari in un settore fino ad oggi controllato dallo Stato. L'urgenza è dettata

dalla tremenda crisi finanziaria che ha investito il Venezuela, che fino ad oggi, grazie a generose sovvenzioni, aveva garantito a Cuba l'importazione di petrolio a bassissimo costo. Secondo le stesse autorità cubane, attualmente petrolio, gas naturale e gasolio, per la maggior parte importate dall'estero, forniscono il 96 per cento dell'elettricità nell'isola.





# I tartassati

16

**I cittadini italiani vittime ogni giorno di abusi piccoli e grandi. Come nel caso del canone Rai in bolletta.**

**T**ra tanti populismi che imperversano, tanta demagogia che impazza un po' dovunque, non si sente levare una voce, nella politica come nella cosiddetta società civile, contro gli abusi che quotidianamente subisce il cittadino. Il cittadino reale, non il generico e fumoso destinatario di tanti populismi e di tanta demagogia. Non si sentono levare voci e soprattutto non si vedono compiere atti concreti contro tali abusi. Che sono grandi e piccoli, quindi con conseguenze diverse, ma tutti ugualmente odiosi quali segni certi di prevaricazione da parte di chi detiene i poteri, grandi e piccoli anch'essi che siano.

Prendiamo, ad esempio, una situazione ben nota. Chi ha avuto la fantasiosa idea di includere indiscriminatamente in tutte le bollette elettriche il canone della televisione andrebbe messo – si capisce – nell'impossibilità di nuocere per il futuro. Ma visto che il danno era fatto (parlo naturalmente dei tanti che si sono visto imporre un balzello non dovuto, non di chi doveva pagare quel canone), ci si poteva almeno attendere che la riparazione di tale danno fosse a totale carico di chi lo aveva provocato, e magari si spendesse anche qualche parola di scuse.

Provate invece a chiedere a qualcuno che, per i motivi più diversi estranei alla sua responsabilità, si è visto addebitare nella bolletta elettrica un canone Tv del tutto arbitrario. Nel migliore dei casi gli si è ingiunto di attestare, con procedure burocratiche onerose di tempo e di denaro, di non essere tenuto a pagare quel canone. I cittadini che si assoggettano a quel tortuoso procedimento (vedere, per intendersi, il sito *web* dell'*Agenzia delle Entrate*) "possono chiedere il rimborso" del maltolto. Proprio così: possono chiedere, e grazie tante.

Oppure provate a verificare, magari presso qualche ufficio postale, com'è andata a chi ha provato a seguire la via apparentemente più ragionevole: pagare la bolletta elettrica senza il canone non dovuto. Eh no, il bollettino di conto corrente prestampato non si può modificare, e quello compilato direttamente dal cittadino è rifiutato dal sistema elettronico. Insomma, il cittadino si arrangi...

Questa, sia chiaro, è solo una delle tante situazioni in cui i piccoli abusi si consumano nella quotidianità – da parte di arroganti e incapaci burocrazie pubbliche e private – sulle spalle del cittadino, che peraltro resta al centro dei proclami di populistici e demagoghi. E tutto questo a più di vent'anni dai provvedimenti normativi che, con Cassese prima e Bassanini poi, e gli altri successivi, si proponevano di invertire il rapporto tra amministratori e amministrati, tra cittadini e poteri, almeno nella piccola pratica quotidiana. ■



ora legale di Salvatore Calleri\*

## È giusto

# che

Il recente libro sulla giustizia basato sul confronto-scontro tra Gherardo Colombo e Pier Camillo Davigo è un capolavoro.

Ho avuto la fortuna qualche volta di incontrarli e leggendo il loro dibattito-battibecco non si può che immaginarli mentre discutono in modo sublime da posizioni spesso contrapposte ma in modo civilissimo. E il tema è quello della giustizia. Il



\* presidente della Fondazione Caponnetto

concetto in senso moderno nasce avendo come nobili riferimenti l'art. 3 della nostra Costituzione che elimina ogni discriminazione tra i cittadini oltre alla Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo. Ma oggi in modo pragmatico quali possono essere dei valori di base in grado di fare da stimolo al progre-



# Interessi in gioco

**Indicazioni utili per capire  
come funziona la borsa  
ed evitare di perdere  
la scommessa...**

**N**ella borsa valori si acquistano e vendono attività finanziarie, fra cui le azioni, che sono titoli di proprietà di società che si finanziano “sul mercato”, cioè attraverso le compravendite dei risparmiatori. Ma come funziona la borsa? E come si gioca in borsa? Sì, perché spesso l'acquisto di un titolo o l'altro sembra una vera e propria scommessa, come quella che fa chi punta su questo o quel cavallo in una gara di corse.

Bisogna distinguere innanzitutto fra cassetisti, cioè coloro che tengono i titoli “nel cassetto” per lunghi periodi di tempo, avendo una prospettiva di lungo termine, e speculatori, che invece hanno un orizzonte temporale molto breve e comprano oggi sperando di poter rivendere a un prezzo più alto già domani (anzi, persino entro pochi minuti, come fa chi si dedica al *trading on line*). In effetti, la regola per fare soldi dal commercio (di beni come di titoli) è semplicissima: basta acquistare a prezzo basso per poi rivendere a prezzo alto. Ovviamente questo è molto facile a dirsi, ma un po' meno a farsi. Senza contare il fatto che l'aspetto del gioco d'azzardo potrebbe prevalere sul resto, creando quindi situazioni di dipendenza patologica.

Chi opera consapevolmente, guardando al lungo periodo e alla solidità e prospettive di un titolo, e vi scommette non ha molto da temere (pur sapendo comunque che si tratta di un investimento con un margine di rischio, come molti altri del resto). A volte, però, la borsa ha un andamento apparentemente incomprensibile, come quando giunge una notizia negativa dall'economia e si ha un rialzo generalizzato delle quotazioni, che in realtà è giustificato dall'aspettativa di una risposta espansiva da parte della banca centrale o del Governo che migliorerebbe le prospettive future.

Inoltre, deve essere posta attenzione al fatto che i risparmiatori tendono spesso a muoversi come pecoroni: a partire dagli ultimi mesi del vecchio millennio, per esempio, tutti cominciarono a comprare azioni di società operanti nella *new economy* (il mondo di internet), il cui valore aumentava da un giorno all'altro, riflettendo correttamente, almeno all'inizio, le prospettive dei maggiori redditi attesi in futuro. Le persone, però, continuarono a comprare titoli anche quando il loro prezzo era aumentato in maniera eccessiva, esponendosi al rischio che la bolla prima o poi scoppiasse e rimanendo così con il classico cerino in mano.

I guadagni ottenuti in passato non ne garantiscono altri anche in futuro. Una lezione che deve sempre essere ricordata, qualunque sia il tipo di investimento che si voglia effettuare. ■



\*docente dipartimento di Economia e Management Università di Pisa

dire della giustizia nel nostro paese? Innanzitutto bisogna partire dal 41bis, il carcere duro per i mafiosi e i terroristi deve essere reso maggiormente sicuro in modo che non possano dialogare mai tra loro e verso l'esterno.



Non è così duro come sembra.

Poi oggi non può tollerare che in carcere ci siano così pochi colletti bianchi. Qualcosa non va. Occorre inoltre pensare alle vittime del reato che spesso non riescono ad

essere risarcite a causa delle lentezze burocratiche e delle lacune normative. Serve altresì una maggiore attenzione ai testimoni di giustizia. Concludo la lista spendendo una parola anche al miglioramento della rieducazione del carcerato: in questo caso è interesse della società che si facciano passi avanti.



# Dalla parte dei consumatori

**La storia del movimento di difesa del consumatore e di lotta contro le frodi commerciali e alimentari in Italia.**

18



Mentre esistono delle storie e delle cronache di molti dei grandi movimenti per i diritti civili, come quelli per i diritti e la salute dei lavoratori, per la pace, per l'ambiente, relativamente poco è stato scritto sulla storia dei movimenti di difesa dei diritti dei consumatori e delle lotte contro le frodi alimentari e commerciali.

Eppure c'è stata anche in Italia una vivace stagione di contestazione popolare delle frodi, a partire dalla seconda metà degli anni Cinquanta del secolo scorso, qualche anno prima della nascita della contestazione ecologica. L'Italia usciva dalla seconda guerra mondiale con una legislazione sugli alimenti che era ancora sostanzialmente quella dell'autarchia fascista e di guerra. Molte innovazioni tecniche consentivano ai frodati di mettere in commercio come olio d'oliva miscele di oli di semi e addirittura oli sintetizzati per esterificazione, paste alimentari "di semola" fatte con farina di grano tenero addizionate con collanti e con coloranti artificiali, vino e burro sofisticati. Vivaci campagne di stampa sul quotidiano *Il Giorno* e sul settimanale *L'Espresso* e denunce dei docenti di merceologia sollevarono l'indignazione dell'opinione pubblica, dettero vita a convegni e spinsero il Parlamento a riscrivere di sana pianta le leggi sulla produzione e il commercio degli alimenti di largo consumo come pane, pasta alimentare, oli, burro, vino ecc.

Un'altra conseguenza fu la nascita di numerose associazioni di difesa dei consumatori, impegnate sia nell'informazione merceologica sulla qualità e genuinità dei prodotti, sia nelle rivendicazioni contro tariffe o prezzi ingiusti.

Questa pagina della storia civile è stata ricostruita nel libro *Dalla parte dei consumatori. Storia del movimento consumerista italiano* (Libri dei consumatori, Fondazione ICU, Mestre, 2015, 138 pagine). L'autore è Michele Boato, studioso e attivista dei movimenti di difesa dei consumatori e dell'ambiente, due aspetti strettamente legati perché la maggior parte dei guasti ambientali sono dovuti alle merci prodotte e vendute. Boato ricorda la prima trasmissione televisiva dalla parte dei consumatori, *Di tasca nostra* ideata e condotta dal 1978 al 1986 da Tito Cortese, ben noto ai lettori di questa rivista per la bella rubrica mensile che cura da anni.

Il libro ricorda i molti ostacoli che il movimento dei consumatori ha incontrato nella denuncia di comportamenti e prodotti dannosi per le tasche e per la salute e la gara instancabile fra i frodati che violano le norme, ormai europee, sulle merci, e i laboratori merceologici che devono utilizzare metodi sempre più sofisticati per svelare le frodi. ■

chissà cosa di Jacopo Formaioni

## Vasta gomma

È passato più di un secolo da quando William F. Semple brevettò la gomma da masticare. Per stress, per non fumare, per avere un alito fresco, per noia: se ne masticano ogni anno circa 880mila tonnellate e gli Usa, patria del chewing gum, ne sono anche i più grandi pro-

duttori e consumatori, coprendo il 25 per cento del mercato globale. In Europa se ne consumano circa 200mila tonnellate, con l'Italia in testa per numero di masticatori. Ampia la gamma degli usi: ce ne sono per il mal d'auto, al Viagra, in Giappone una agli estrogeni, al tè verde,

senza glutine, al ginseng, al propoli e in Spagna all'olio d'oliva. E per ricordarne l'importanza, a Seattle c'è



il Gum Wall, un muro ricoperto di gomme usate e appiccicate lì negli ultimi 20 anni. Ripulito nel 2015, ha subito ricominciato a riempirsi di puro spirito americano.



# Di sana pianta

**Capacità nutritiva, salubrità, sicurezza, varietà d'impiego, gusto. Ecco perché chicchi e grani sono la chiave di volta nella storia dell'alimentazione.**

**C**hicchi e grani – protagonisti a Imola del *Baccanale 2016*, dal 5 al 27 novembre – sono la chiave di volta della storia dell'alimentazione e della cultura del cibo: attorno a questi prodotti si costruirono le migliori civiltà della storia. Ma perché proprio loro, e non altri? Per una serie di motivi convergenti. Primo, la loro alta capacità nutritiva, a garanzia di sazietà (sul piano quantitativo) e di salute (sul piano qualitativo). Secondo, la particolare attitudine alla conservazione: cereali e legumi, in condizioni ottimali, possono durare anni, a garanzia di sicurezza in un mondo dominato, se non proprio dalla fame, certo dalla paura della fame. Terzo, la grande duttilità d'impiego: con i grani si può fare davvero di tutto – cuocerli in pentola interi (la grande tradizione delle minestre) o ridurli in farina; la farina, cuocerla direttamente in pentola (la grande tradizione delle polente) o impastarla con acqua e poi cuocerla nel forno, al testo o in mille altri modi (la grande tradizione del pane, della pizza, delle focacce). Tutto questo a garanzia di varietà e di piacere. Giacché non sta scritto da nessuna parte che la necessità escluda il gusto, che il bisogno di mangiare non possa coniugarsi alla ricerca del buono, che non è più biologia ma cultura. A partire dalle specie selvatiche, disponibili spontaneamente nelle varie aree del mondo, ciascuna civiltà scelse il suo grano: il frumento e l'orzo nelle regioni attorno al Mediterraneo, il sorgo e il miglio nel continente africano, il riso nell'Asia sud-orientale, il mais nell'America centrale. Tutte risorse naturali, tutte scelte culturali: il grano esiste in natura ma i campi di grano no; le risaie neppure, e i campi di mais nemmeno. Nulla costringe gli uomini a coltivare qualcosa, se non hanno ritenuto che sia utile farlo. Imbattersi in una spiga di grano non è come decidere di selezionarlo, distinguendolo da altre piante che si decide di scartare (più o meno temporaneamente, perché ogni decisione ha il suo tempo, e può essere contraddetta). Accadde, per esempio, alla segale di essere considerata per secoli un'erbaccia: così la pensavano gli agronomi romani, poi nel Medioevo cambiò tutto, questo grano così resistente alle avversità sembrò utile da mettere a coltura e diventò, in molte regioni europee fra cui l'Italia del nord, il più coltivato in assoluto.

Cultura è scegliere. Su quale prodotto puntare, come trattarlo per farne davvero un cibo (perché nessuno mangia il grano o il riso così come nascono dalla terra), come prepararlo in cucina, che posto dargli all'interno del pasto. Ecco perché lo storico Fernand Braudel chiamò questi grani "piante di civiltà". Attorno a loro si definirono modi di produzione, sistemi sociali, poteri politici, valori simbolici e religiosi. In senso pieno sistemi di civiltà. ■



il buongustaio di Silvia Inghirami

## Un filo d'olio

Nei fine settimana di novembre si celebra in Umbria l'olio nuovo. Torna Frantoi aperti, l'evento che permette di assaggiare gratuitamente in piccoli borghi l'olio extravergine appena franto, partecipare a scuole di assaggio di olio, a visite guidate, a trekking tra gli ulivi, a con-

certi. Tutti i partecipanti ricevono in omaggio dei prodotti tipici: olio, legumi, vino, tartufo, miele, salumi. Cuore dell'evento è il frantoio, dove vivere l'esperienza della spremitura delle olive in compagnia del frantoiano. In programma anche una rassegna d'arte contemporanea allestita in alcuni luoghi romiti dei borghi



aderenti, aperti per l'occasione (cascine, chiese campestri, castelli). Vengono poi organizzati corsi e degustazioni di pane in abbinamento a oli e dolci della tradizione umbra nonché laboratori di cucina. Nei castelli di alcuni comuni si terranno infine le Feste della Bonfinita per festeggiare la "fine dei lavori".

20

DI UNO NEI

# Capacità di recupero

**Le eccedenze alimentari prendono la via giusta e si potrà raddoppiare in poco tempo il loro recupero, a vantaggio delle associazioni che le distribuiscono alle persone bisognose. Dopo il viaggio di Nuovo Consumo nelle città del Buon Fine, vi raccontiamo la nuova legge sugli sprechi alimentari.**

**S**econdo gli esperti nel giro di pochi anni si potrà raddoppiare la quantità di cibo recuperata in Italia dalle organizzazioni *no profit* e caritative, e donata agli oltre 16 milioni di italiani che vivono sotto la soglia di povertà. Ce ne siamo resi conto nelle quattro tappe della nostra inchiesta tra Livorno, Viterbo, Piombino e Roma dove abbiamo incontrato i protagonisti della solidarietà che grazie a Coop gestiscono mense, assistono le famiglie bisognose, preparano e distribuiscono pacchi di generi alimentari che altrimenti andrebbero nel cassonetto dei rifiuti. Una legge che consentiva di destinare a *Buon Fine* (è proprio questo il nome che è stato dato al progetto sostenuto dalla Coop) tonnellate di merci non più vendibili commercialmente (confezioni ammaccate, scadenze troppo ravvicinate ecc.), ma ancora buone da mangiare, c'era già. L'avevano chiamata *Legge del Buon Samaritano* come il protagonista della parabola di Gesù narrata nel Vangelo di Luca: il Buon Samaritano che soccorre il pover'uomo aggredito e spogliato dai briganti mentre scendeva da Gerusalemme a Gerico. La nuova legge non ha un nome così importante, ma fa fare molti passi in avanti a tutti noi che abbiamo a cuore il controllo degli sprechi. «L'Italia si è dotata di una legge organica sul recupero delle eccedenze e sulla loro donazione per solidarietà sociale – afferma la promotrice della legge, **Maria Chiara Gadda** –. Dobbiamo esserne orgogliosi, perché siamo i primi in Europa ad averlo fatto».

■ **Aldo Bassoni**

## Stato di conservazione

Solo nel 2015 le Coop hanno destinato ben 5.143 tonnellate di derrate alimentari ad oltre 800 organizzazioni di volontariato: ciò significa 6 milioni di pasti a persone in difficoltà, che ora – grazie alla nuova normativa – potranno essere elargiti con minor burocrazia e comprendendo prodotti prima classificati come “scaduti”. La nuova legge, infatti, chiarisce, tra le altre cose, la differenza tra la data di scadenza e il termine minimo di conservazione. Quest'ultimo, usato nei prodotti secchi (quelli caratterizzati dalla dicitura: “da consumarsi preferibilmente entro...”), non è più un limite invalicabile, piuttosto indica un progressivo peggioramento delle caratteristiche organolettiche e nutrizionali di un prodotto che è ancora perfettamente commestibile: una scatola di piselli o una confezione di

pasta “brutte ma buone” non finiranno nel cassonetto dei rifiuti solo per questo.

«La legge riconosce le numerose buone pratiche esemplari che da tempo esistono nel nostro Paese, e prova a “cucirle insieme”, incentivandole e senza imbrigliarle dall’alto – spiega l’onorevole Gadda –. La sfida che vogliamo vincere, utilizzando al meglio la nuova legge, riguarda i prodotti che in questi anni è stato più complesso gestire: il pane, i prodotti freschi e freschissimi, il cibo cotto». Un altro articolo di legge allunga infatti la vita dei prodotti finiti della panificazione, che ora possono essere donati entro 24 e non 12 ore dall’uscita dal forno. Il che consentirà a grandi quantità di pane fresco invenduto di raggiungere mense e abitazioni dove il pane è ancora l’alimento più prezioso.

## Una buona legge

Ma la legge contiene anche altri strumenti innovativi come, ad esempio, la possibilità di donare i beni confiscati e la possibilità per i volontari di raccogliere i prodotti agricoli che spesso rimangono a terra. «Inoltre – prosegue Gadda – entrano nel nostro ordinamento le definizioni di “spreco” ed “eccedenza” e, attraverso i 18 articoli contenuti nel provvedimento, si è fatto ordine in una normativa che era davvero troppo complessa e ridondante. L’approccio scelto è quello dell’incentivazione: pensare di punire chi non dona è un modo semplicistico e inefficace di risolvere il problema».

Il nuovo impianto normativo sugli sprechi alimentari è considerato unanimemente all’avanguardia, eticamente valido e un esempio per l’Europa. «Non a caso – fa notare Stefano Bassi, presidente di Ancc-Coop – la bozza avviata alla consultazione dalla Ue, che sta definendo in questo periodo le linee guida sulla donazione di cibo, riprende buona parte del contenuto della normativa italiana».

I cambiamenti, ai quali Coop ha dato un importante contributo durante tutto il corso dell’iter parlamentare, sono tutti in positivo. In particolare per due aspetti fondamentali: la semplificazione amministrativa (pur senza nulla concedere al rigore e alla trasparenza anche in ambito fiscale e sa-

## La legge in 10 punti

- 1 Creazione di un nuovo quadro normativo all’interno del quale inserire, adeguare e modificare le norme già esistenti.
- 2 Definizione chiara di operatore del settore alimentare, soggetti cedenti e soggetti riceventi, eccedenze alimentari, spreco alimentare, donazione, termine minimo di conservazione.
- 3 Possibilità di donare a organizzazioni con finalità solidaristiche, non necessariamente *onlus*.
- 4 Possibilità per le autorità di donare gli alimenti oggetto di confisca alle organizzazioni *no profit*.
- 5 Agevolazioni amministrative per i donatori attraverso la semplificazione delle procedure di donazione.
- 6 Riconoscimento del Tavolo di coordinamento del ministero delle Politiche agricole, per la consultazione e il coordinamento di tutti i soggetti coinvolti nella lotta allo spreco e all’indigenza.
- 7 Prime misure di incentivazione di progetti di recupero dell’invenduto e di incremento del Fondo nazionale per la distribuzione di derrate alimentari agli indigenti.
- 8 Programmazione di campagne di comunicazione sui canali Rai per promuovere le donazioni da parte delle aziende e sensibilizzare i consumatori sul tema dello spreco.
- 9 Promozione dei rapporti con il mondo agricolo per la raccolta in campo ed estensione della possibilità di recupero a farmaci e altri prodotti da individuare con regolamentazioni successive.
- 10 Introduzione di misure volte a consentire a Regioni e Comuni di applicare interventi sulla tassazione dei rifiuti a chi dona alle organizzazioni *no profit*, riducendo il conferimento nei rifiuti indifferenziati.

(Fonti: Coop e Banco Alimentare)



**La nuova legge avvia una regolamentazione nella ristorazione privata e collettiva e incentiva comportamenti come le family bag, il cartoccio con gli avanzi, che dopo aver pagato è lecito portarsi a casa.**

# Per dono

**Il giudizio favorevole di Coop sulla nuova legge antispreco. Mauro Bruzzone, responsabile politiche sociali di Ancc-Coop, ne spiega le ragioni.**

22

«Perché ci piace questa legge? Perché semplifica, agevola, sburocratizza la donazione dei prodotti alimentari non più vendibili». Parola di **Mauro Bruzzone**, responsabile politiche sociali di *Ancc-Coop*, al quale abbiamo rivolto alcune domande.

**Come si articola la pluriennale attività antispreco di Coop?**

«Da molti anni il nostro obiettivo è quello di prevenire quanto più possibile la formazione di eccedenze alimentari invendibili, in quanto eticamente riprovevoli ed economicamente dan-

nose per l'impresa. A tal fine, agiamo sui versanti degli assortimenti, delle promozioni e della logistica, della continuità della catena del freddo, delle tecnologie informatiche finalizzate alla gestione del riordino delle merci e della gestione dei banchi di vendita. A queste azioni aggiungo il quasi quarantennale impegno, per noi centrale anche in tale ottica, a sostegno della didattica nelle scuole, incentrato prioritariamente – attraverso il progetto di *Educazione al Consumo Consapevole* – sui temi dell'educazione alimentare e ambientale e della promozione di sani stili di vita».

**Prevenzione gestionale, educazione al consumo, last minute. Per arrivare al recupero vero e proprio dell'inventario. Quando scatta?**

«Quando una quota di merce – soprattutto nei settori del fresco confezionato e del freschissimo preincartato

► nitario) e l'allargamento della platea degli enti destinatari delle eccedenze alimentari che oggi, per inciso, costano all'Italia 12,5 miliardi all'anno e che è giusto vadano a "buon fine", non nella spazzatura.

## Tagliare gli sprechi

Occorre sottolineare che i maggiori scempi si consumano proprio in casa (il 42 per cento del totale del cibo gettato) dove si sprecano alimenti per 8 miliardi di euro l'anno. Seguono gli impianti di trasformazione industriale che perdono 2 milioni di tonnellate di prodotto l'anno. Quindi le materie prime rimaste nelle campagne, 1,4 milioni di tonnellate, e infine la distribuzione commerciale, con 300mila tonnellate, l'equivalente di uno scarico 5 per cento massimo di sprechi (ma Coop ne rileva circa il 3 per cento). Tutto ciò innescherà un'azione di contrasto più efficace alla povertà crescente nel nostro paese, assieme a ricadute virtuose sull'ambiente grazie alla riduzione dei rifiuti, realizzando – con il recupero delle eccedenze alimentari – un esempio importante di quell'economia circolare su cui punta decisamente l'*Unione europea*.

Un punto importante è che non sarà

più necessario essere una *onlus* per ricevere le donazioni. «La nuova legge – spiega ancora Bruzzone – riconosce la legittima opportunità di ricevere le donazioni a tutti quei soggetti, che noi sappiamo essere la maggioranza, impegnati nel contrasto all'indigenza, anche se non organizzati e riconosciuti giuridicamente come *onlus*. Mi riferisco a una miriade di piccole associazioni locali e di strutture decentrate o associate a grandi organizzazioni, come la *Caritas*, la *San Vincenzo de Paoli*, l'*Auser*, l'*Arci*, le *Società di mutuo soccorso*, gli stessi Enti pubblici territoriali, con cui lavoriamo da decenni».



e sfuso – va a costituire un'eccedenza non più vendibile: per danneggiamenti parziali delle confezioni, inadeguatezza rispetto agli *standard* di freschezza (maturazione eccessiva, prossimità alla data di scadenza e per il “secco” al termine minimo di conservazione). A questo punto scatta la ricerca delle migliori soluzioni, per ridurre ulteriormente il conferimento di tali prodotti nei rifiuti. Ovvero la donazione a fini solidaristici. Dalle originali esperienze delle singole cooperative siamo approdati al progetto *Buon Fine* che le comprende tutte e che attualmente vede coinvolti circa la metà dei 1.180 punti vendita Coop e IperCoop»

**Perché non tutti? Quali difficoltà si sono frapposte? Questa legge può contribuire a superarle?**

«Nel tempo, grazie alla prevenzione, è

diminuita la quantità di merce eccedente per singolo punto di vendita, ma contemporaneamente il progetto *Buon Fine* si è allargato a nuovi punti di vendita e a nuovi soggetti destinatari, facendo registrare un incremento significativo delle quantità donate. Le difficoltà maggiori sono state nel trovare soggetti destinatari sui territori in possesso dei requisiti previsti dalla vecchia normativa – molto opportunamente modificata dalla recente Legge Gadda – soprattutto per le cessioni di fine giornata di freschissimi, del pane fresco e dei prodotti di panetteria e gastronomia. Inoltre, l'onere – con relativi e rilevanti costi – in capo alla gestione di ogni punto di vendita, tenuto a complessi adempimenti amministrativi, fiscali e burocratici. Oggi, questi due grossi ostacoli sono stati rimossi dalla legge Gadda». ■ **C.S.**

### Coop contro gli sprechi: i numeri del recupero a fini solidali nel 2015.

**500** e più i punti vendita Coop in cui è attivo il servizio di recupero delle eccedenze a fini solidali.

**16** le regioni italiane (e **78** le province) coperte dal servizio.

**5.143** tonnellate la quantità di derrate alimentari donate da Coop alle *onlus*.

**800** e più le organizzazioni di volontariato che hanno ricevuto il cibo commestibile.

**6 milioni** i pasti garantiti a persone in difficoltà grazie a questo servizio garantito da soci e dipendenti Coop.

## Senza scopo di lucro

Tutte realtà molto serie e affidabili che abbiamo conosciuto da vicino e che non ci hanno mancato di segnalare le difficoltà da superare per

rispettare i vincoli della precedente legge. La nuova normativa si limita a richiedere che i donatori devono semplicemente essere enti pubblici o privati “senza scopo di lucro” che svolgano “attività solidaristica”. Inoltre istituisce una gerarchia nella cessione dei prodotti, fermo restando il vincolo della gratuità, i quali dovranno servire prioritariamente al consumo umano, secondariamente a quello animale, in ultima battuta ad autocompostaggio o compostaggio anaerobico.

Tra le principali novità introdotte c'è anche l'estensione del recupero ai farmaci e ad altri prodotti non meglio precisati, probabilmente quelli destinati all'igiene e alla pulizia della casa e della persona nonché gli indumenti. Sulle modalità del salvataggio dei medicinali ancora utilizzabili qualcosa in più dirà a breve un decreto del Ministero della Salute. ■





# Piena **condivisione**

**Condividere le spese, un appartamento, un viaggio in auto, uno spazio di lavoro, dare e ricevere in prestito oggetti di vario tipo. È boom della sharing economy, l'economia collaborativa o della condivisione di beni e servizi, con una crescita di transazioni e ricavi, nella sola Europa, del 77 per cento lo scorso anno. E per gli esperti siamo solo all'inizio.**

**O**ggi una persona che si sposta in un'altra città può affittare una stanza o un appartamento privato su *Airbnb* facendo amicizia con i proprietari che gli suggeriscono le cose da fare; visitare i luoghi più suggestivi grazie a un *local friend* contattato tramite *GuideMeRight* e assaggiare le specialità tipiche prenotando una cena su *Gnammo*. Si può muovere, senza auto di proprietà, un po' dappertutto con *Uber*, usandola nei vari spostamenti, mentre per arrivare dall'aeroporto all'appartamento approfittare di un passaggio via *Blablacar*. Ma avrebbe potuto andare a lavorare in un *coworking*, scambiarsi vestiti che non gli vanno più o fare una corsa al parco in compagnia. Che cosa hanno in comune tutte queste situazioni? La *sharing economy* o economia della condivisione.

Da fenomeno di nicchia, l'economia collaborativa sta già trasformando in profondità le nostre vite, con effetti potenzialmente rivoluzionari nei prossimi 10 anni, quando potrebbe fare da leva per interi Paesi che oggi sono in sofferenza a causa della crisi economica. Non a caso, l'economista visionario Jeremy Rifkin l'ha definita la terza rivoluzione industriale. Un fenomeno, dice Rifkin, con cui lo stesso capitalismo dovrà scendere a patti prima o poi.

■ **Antonio Fico**

Del resto i primi studi danno già risultati sorprendenti. Secondo un rapporto di *Price Waterhouse Coupers*, commissionato dall'*Ue*, il valore degli scambi è già oggi nel Vecchio Continente pari a 28 miliardi di euro, con ricavi per le piattaforme pari a 3,6 miliardi. «La nostra opinione – spiega **Robert Vaughan**, uno degli autori dello studio – è che la crescita dell'economia della condivisione è solo all'inizio. Si stima che entro il 2025 molti settori dell'economia della condivisione potranno rivaleggiare per dimensioni con gli omologhi tradizionali».

Tra 10 anni – si legge nel rapporto – i ricavi delle piattaforme che condividono beni e servizi potrebbero raggiungere i 375 miliardi di dollari su scala planetaria. Con l'Europa che avrà un ruolo significativo nella crescita dell'economia condivisa con i suoi 80 miliardi di ricavi e un volume di transazioni pari a 570 miliardi di euro. Numeri da capogiro, a pensarci bene. A trainare questa crescita impetuosa sarebbero in particolare 5 settori chia-

ve, che potrebbero registrare un incremento annuo dei ricavi 10 volte superiore a quella dei settori tradizionali: i trasporti, gli alloggi in condivisione, i servizi per le famiglie, lo scambio di servizi professionali e la finanza collaborativa. Con effetti potenzialmente dirompenti. «Nella finanza, ad esempio, le banche sarebbero costrette a rimettersi in discussione di fronte a masse di persone che si scambiano soldi alla pari come accade nel *peer to peer lending*», commenta **Luciano Canova**, professore di finanza e comportamenti economici presso l'Università di Pavia.

## In collaborazione

Nata ufficialmente nel 2008, l'economia collaborativa trovò la sua prima consacrazione già 2 anni dopo. «Non ho bisogno di un trapano, ma di fare un buco nel muro», scriveva la newyorkese **Rachel Botsman**, raccontando con il libro *Ciò che è mio è tuo: il consumo collaborativo sta cambiando il modo in cui viviamo*, come in piena crisi l'esplosione dei *social media* stava generando nuovi modelli di condivisione e di consumo consapevole. L'economia collaborativa non è un fenomeno del tutto nuovo. Lo scambio di beni con altri beni o l'affitto di appartamenti privati esistono già da tempo. Era la classica economia del dono, basata sulle reti di amicizie e familiari.

«Con la nascita delle piattaforme digitali, come *Airbnb* e *Uber* – rileva Canova – avviene il salto di qualità: aumenta il raggio d'azione delle transazioni, con il superamento delle barriere geo-

grafiche, a favore di una rete globale di scambi, che sostituisce al concetto di proprietà quello di noleggio».

La sociologa **Ivana Pais**, docente all'Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano (vedi intervista a pag. 28), individua tre caratteristiche fondanti della *sharing economy*: «La condivisione, intesa come l'utilizzo comune di una risorsa; la relazione orizzontale tra persone ed organizzazioni, in cui i confini tra finanziatore, produttore e consumatore vengono meno; c'è, infine, sempre la presenza di una piattaforma tecnologica che organizza queste relazioni digitali, basate sulla fiducia e sulla reputazione digitale».

## Fattori di crescita

È a partire dal 2013 che la macchina comincia a correre, quando il traffico sulle piattaforme raggiunge livelli sufficienti a creare economie di scala, fino a diventare in alcuni casi vera e propria industria. Dal 2014 al 2015, in Europa le transazioni e i ricavi sono cresciuti rispettivamente del 97 per cento e del 77 per cento. Alcuni portali nel giro di pochi anni sono diventati dei colossi nei rispettivi settori di riferimento. Nel 2015, la piattaforma online *Airbnb* che mette in contatto chi ha uno spazio extra da affittare con chi cerca per brevi periodi un alloggio, con 190 Paesi coinvolti e 2 milioni di abitazioni in rete, è stata quotata 24 miliardi di euro, una valutazione addirittura superiore alla catena *Marriot*, che vanta circa 4mila hotel in tutto il mondo. La californiana *Uber* è arrivata ad essere valutata ►



## Sharing Italy

**Risparmiosa, innovativa, anticonsumistica. Ecco perché agli italiani piace l'economia partecipata.**

Anche se il nostro paese non brilla per numero di *start up* attive nell'economia collaborativa, gli italiani sono in Europa quelli che cercano di più servizi in condivisione insieme a spagnoli, inglesi e olandesi. Ma sono soprattutto Francia e Inghilterra, seguite da Germania, Olanda e Spagna a mettere in campo il maggior numero d'impresе in questo settore.

È il risultato di due distinte ricerche condotte nel nostro paese, e a livello europeo, a dare la cifra dell'impegno sul fronte dell'economia partecipata.

Nella prima, in particolare, – condotta nel 2016 da *Tns Italia*, su un campione rappresentativo di circa mille persone – emerge come 7 intervistati su 10 fossero a conoscenza dei servizi in condivisione, mentre il 25 per cento ne aveva fatto mai uso.

È interessante anche capire perché si fa ricorso all'economia collaborativa: nel 40 per cento dei casi perché si risparmia. 1 intervistato su 3 è spinto dal desiderio di un'esperienza innovativa e interessante, un altro 33 per cento per dare una risposta al consumismo. I servizi più usati? Mobilità, seguiti dal baratto e dalla condivisione degli alloggi. Permane il *gap* con la vitalità e la dimensione media delle nostre aziende. In Italia, secondo uno studio di *collaboriamo.org* e dell'Università Cattolica le *start up* nel 2015 erano 186 (il 34,7 per cento in più rispetto al 2014). Tra i settori più interessati, il *crowdfunding*, cioè il micro-finanziamento dal basso per sostenere i progetti di persone e imprese, e il finanziamento tra privati, con 69 piattaforme, i trasporti con 22, i servizi di scambio di beni di consumo con 18 e il turismo con 17.

- 41,2 miliardi di dollari e ora guarda ai mercati paralleli del trasporto merci. *Blablacar*, leader nel settore del *car-pooling* (condivisione di auto private e di passaggi) ha ottenuto una valutazione di 1,6 miliardi di dollari, diventando uno strumento sempre più diffuso. Una crescita che appare inarrestabile e dagli esiti non scontati. Oltre che dalla demografia e dallo sviluppo delle reti digitali, in realtà molto dipenderà da una regolamentazione favorevole al settore, che potrebbe far pendere la bilancia dalla parte di un'ulteriore crescita dell'economia collaborativa, o al contrario verso un suo contenimento. «Il caso più noto in Italia è *Uber*: i governi cercheranno di agevolare servizi come questo, oppure cederanno alle pressioni della



*lobby* dei tassisti, mettendo il bastone tra le ruote a *Uber*?», osserva Canova. Lo studio curato da Canova, dopo aver indicato l'attuale peso dell'economia condivisa (3,6 miliardi di euro pari allo 0,2 per cento del *Pil*), non a caso ipotizza tre scenari. Il primo è basato sull'ipotesi che a decollare sia la popolazione di utenti della *sharing economy*, dagli attuali 6,4 milioni ai 16,5 milioni nel 2025, quando il settore peserà 19,4 miliardi di euro. C'è quindi lo scenario più ottimista, definito di *digital disruption*, che ipotizza non solo l'incremento degli utenti della *sharing economy* (21,4 milioni nel 2025), ma anche un allargamento della popolazione di internauti in tutte le fasce, frutto potenziale degli investimenti sulle infrastrutture digitali. L'impatto dell'economia collaborativa risulterebbe pari a 25,2 miliardi di euro nel 2025.

## Economia reale

Ma a questo punto è giusto forse sollevare un dubbio. E se si trattasse di una bolla? «La ricerca prova a rispondere anche a questa domanda e ipotizza, per il 2025, un valore di soli 4 miliardi di euro, dopo aver raggiunto un picco di 14 miliardi di euro nel 2019», precisa Canova.

L'Italia è tra i primi Paesi ad avere messo in cantiere un disegno di legge, ora in Parlamento, che dovrebbe disciplinare il comparto dal punto di vista fiscale, che si rivela particolarmente problematico. Secondo le stime raccolte dagli estensori della



# Visione d'insieme

**Luci e ombre dell'economia della collaborazione vista da Federico Capeci di Tns Italia.**



Federico Capeci, Ceo e Chief digital officer di Tns Italia.

«Le nostre *start up* hanno bisogno di sovvenzioni, capitali, interventi fiscali e normativi, copertura assicurativa che oggi non sono definiti e su cui, invece, le multinazionali possono contare. Senza, come possono contrastarne la concorrenza?». È quanto sostiene **Federico Capeci**, Ceo e Chief digital officer di Tns Italia, autore di una ricerca annuale sulle tendenze che riguardano la *sharing economy* in Italia.

**Grandi attori come Airbnb e Uber e start up. Cosa sta accadendo nel settore?**

«In pochi anni, l'economia collaborativa ha subito una trasformazione profonda. Non è un caso che siano proprio questi grandi attori a trainare la crescita del settore. È ancora *sharing economy*? Se guardiamo alla definizione originaria di questo comparto – e cioè la condivisione di un bene che si era acquistato e che poi si mette a disposizione di altri utenti –, direi di no. Dietro *Enjoy*, ad esempio, c'è *l'Eni*: un'azienda che decide di acquistare una flotta e usare la condivisione per fare profitto. Ecco, direi che siamo ben lontani dal caso di scuo-

la di qualche anno fa: perché in un condominio, ci devono essere cento trapani, quando un trapano è usato ogni cento giorni? La risposta era: ne compriamo uno e lo condividiamo».

**C'è il rischio concreto che questi grandi attori stravolgano il settore?**

«Io credo che entrambi gli ambiti continueranno a crescere, a patto che i governi pongano paletti chiari tra l'uno e l'altro. Alcuni governi se ne sono accorti imponendo, ad esempio, ad *Airbnb* di permettere l'uso della piattaforma a chi mette a disposizione un solo appartamento. In Italia siamo in ritardo. Il nostro paese registra uno sviluppo di queste attività con il freno a mano tirato. Le nostre *start up* non fanno il salto, anche perché spesso dietro non ci sono capitali e un modello di *business* gratificante. Alla lunga, la mancanza di offerta rischia di limitare la domanda».

**Cosa c'è dietro il boom della *sharing economy*?**

«Da un lato c'è la leva culturale: la ricerca di un consumo sostenibile che con la crisi è diventato consumo intelligente. Dall'altra c'è un elemento di socializzazione. Non basta più il consumo di un prodotto, ma diventa importante l'esperienza che il consumo porta con sé».

**Cosa vede nel futuro dell'economia collaborativa?**

«La prossima frontiera, a mio avviso, sarà quella della condivisione di beni e servizi tra imprese. Perché non condividere, ad esempio, il direttore del *marketing*? Scenario futuristico, ma possibile». ■

proposta, dall'emersione dei guadagni in nero nel settore potrebbero già ora rientrare circa 150 milioni di euro di gettito in più per l'erario.

Il Comitato europeo delle regioni lo scorso dicembre ha concluso i suoi lavori affermando che l'economia della condivisione può migliorare la qualità della vita dei cittadini, promuovere la crescita, in particolare a livello di economie locali, e ridurre gli effetti sull'ambiente. «Ma se l'economia collaborativa – precisa Canova – porterà lavoro di qualità o invece potrà determinare nuova disoccupazione tecnologica è un domanda a cui non siamo ancora in grado di rispondere. Quello che non è difficile prevedere è un progressivo passaggio dalla ne- ▶





# Grado di partecipazione

**Le sfide della sharing economy in Italia, tra problemi normativi e di finanziamenti. Ne parliamo con Ivana Pais, sociologa e animatrice di Sharing Italy.**

28



Ivana Pais, animatrice di Sharing Italy.

«Le nostre *start up* sono numerose e molto attive, ma faticano a raggiungere dimensioni tali da creare un vero giro d'affari. Un dato che stride con la propensione degli italiani a rapportarsi con l'economia collaborativa. Per fare un esempio, oggi l'Italia è il terzo mercato per utenti di *Airbnb* e tra quelli che usano di più un servizio come *Blablacar*». Cattedra di sociologia economica presso l'Università del Sacro Cuore di Milano, **Ivana Pais** è animatrice di *Sharing Italy* il principale evento italiano in materia, in programma nel capoluogo lombardo il 15 e 16 novembre.

**Quali sfide attendono la sharing economy nel nostro paese?**

«La prima è quella di mercato: le nostre aziende continuano a essere troppo fragili e piccole per incidere, penalizzate dalla scarsità delle fonti di finanziamento. C'è però una nota positiva: molte hanno un taglio sociale e culturale, e questa specificità rispetto alle omologhe straniere potrebbe giocare un ruolo importante. Con casi interessanti, come *Gnammo*, il servizio che permette a chi ama cucinare di mettere a disposizione la propria tavola per

condividere una cena. La seconda riguarda il quadro normativo».

**Cosa pensa del disegno di legge allo studio in Parlamento?**

«Credo ponga paletti significativi, come il marcare la differenza tra gli utenti che usano servizi in modo professionale e chi lo fa ogni tanto, in modo amatoriale. Attenzione, però, a non usare lo stesso criterio per gli uni e per gli altri: giusto che chi guadagna venga tassato, ma evitiamo di penalizzare le imprese sul nascere».

**Come vede in futuro il rapporto con l'economia tradizionale?**

«A mio avviso ci sarà una relazione di complementarità. Vedremo l'impresa classica aprirsi anche ai servizi di condivisione, con questi ultimi che tenderanno a completare l'offerta per i consumatori».

**C'è il pericolo che pochi grandi attori monopolizzino i comparti di riferimento?**

«Il rischio c'è. È insito nella natura stessa delle piattaforme digitali, che devono fare grandi volumi di traffico per diventare remunerative. Ma penso che alla lunga, in un settore basato sull'innovazione, il monopolio non regga. Arriveranno altre piattaforme in grado di rosicchiare quote di mercato. E lo potranno fare alzando l'asticella, e migliorando la logica di servizio».

**Crede che la sharing economy influenzerà anche il mondo della Grande Distribuzione?**

«Penso che al momento sia difficile. Ci sono problemi legati alla distribuzione e alla logistica. Un conto è andare al supermercato, un altro scambiare beni tra utenti». ■

► goziazione alla pari a un progressivo consolidamento del settore, in cui si affermeranno sempre più soluzioni aziendali accanto a quelle di puro scambio, come nel caso di *Blablacar*, che si sta trasformando da fenomeno puramente collaborativo a realtà aziendale vera e propria». Il rapporto con i settori dell'economia tradizionale appare tra i più interessanti e controversi. In alcuni casi l'avvento dell'economia collaborativa li ha stravolti, come nel caso di *Spotify*. Letichetta nata nel 2008 dall'omonima *start up* svedese ha oggi all'attivo 75

milioni di utenti (30 dei quali paganti) ed è stata tra i principali artefici del crollo di fatturato delle case discografiche: meno 40 per cento nello stesso periodo in cui il consumo di musica cresceva del 40. In altri casi, grandi gruppi hanno fiutato l'affare e stanno virando verso i vantaggi della condivisione. È il caso di *Google*, che sta mettendo su strada una propria flotta di auto senza conducente in condivisione, o di *Amazon* che sta valutando la possibilità che i clienti, in cambio di un piccolo guadagno, possano essere utilizzati come corrieri. ■

**VENERDI 4 - SABATO 5  
E DOMENICA 6 NOVEMBRE 2016**

**30%  
SCONTO**

**SUI GIOCATTOLI**

(SONO ESCLUSI I PRODOTTI IN PROMOZIONE E I GIOCHI ELETTRONICI)

Le immagini sono esclusivamente a scopo illustrativo dell'iniziativa.



# Fase di rilancio

**La nomina di un nuovo direttore generale, Piero Canova, un piano industriale con obiettivi ambiziosi. Marco Lami, presidente di Unicoop Tirreno, spiega il percorso per rilanciare la Cooperativa.**

■ Aldo Bassoni

«**U**n'operazione delicata ma necessaria che ha richiesto un esame approfondito e dettagliato in vista di un rilancio della Cooperativa dopo una fase di ristrutturazione della rete di vendita». Con questa frase il presidente **Marco Lami** sintetizza il percorso che ha portato alla decisione di nominare un nuovo direttore generale alla guida di Unicoop Tirreno. **Piero Canova** si è appena insediato, il tempo di prendere confidenza con la struttura aziendale, e poi subito al lavoro per redigere il piano industriale che dovrà rilanciare la Cooperativa.

Marco Lami,  
presidente di  
Unicoop Tirreno.



**Qual è stato il percorso che ha portato a questa decisione?**

«Da tempo la Cooperativa e il suo Consiglio d'Amministrazione hanno chiara la necessità di accelerare il percorso di miglioramento dei risultati in modo particolare quelli provenienti dall'attività caratteristica. Molte cose sono state fatte e altre le abbiamo impostate. Voglio ricordare le importanti operazioni di riorganizzazione della rete di vendita con un suo ridisegno complessivo, la riduzione dei costi diretti e una serie di azioni commerciali che riguardano in particolare gli assortimenti e il riposizionamento dei prezzi in funzione di una maggiore convenienza per i soci e i consumatori. Si tratta di tutta una serie di azioni che già da quest'anno porteranno a risultati visibili. Tutto questo è importante ma non ancora sufficiente. Occorre imprimere un'accelerazione a questo processo perché le prospettive che abbiamo di fronte sono alquanto difficili».

**E gli effetti della crisi sono sempre più pesanti e duraturi...**

«Può sembrare ripetitivo dirlo, ma purtroppo è così. Redditi e consumi non marcano ancora l'inversione di tendenza che tutti ci aspettiamo. Il paese cresce ancora a ritmi molto bassi in una situazione di costante

deflazione che deprime i consumi in maniera impressionante. Anche un'eventuale ripartenza sarà lentissima e in comparti sui quali non operiamo. Tutto questo in un contesto competitivo ancora molto aggressivo che vede l'affermarsi di nuovi concorrenti come, ad esempio, le grandi catene di *discount*. Uno scenario che quindi obbliga a questa accelerazione a partire dall'individuazione di un direttore generale di esperienza e di alto profilo che dia un contributo forte al raggiungimento degli obiettivi più sfidanti. Il primo passo di questo percorso è l'elaborazione di un piano industriale che fissi obiettivi più ambizioni in termini di recupero di redditività. Tutto questo nell'ottica di lavorare anche per un rafforzamento della situazione patrimoniale della Cooperativa che la metta in condizione di affrontare con tranquillità e fiducia un periodo ancora molto duro».

**Il nuovo direttore, Piero Canova, è un manager di grande esperienza. Perché questa scelta?**

«Quello dell'ingegner Canova è un profilo di persona coerente con le nostre aspettative, prima fra tutte la redazione di un nuovo piano industriale con l'obiettivo fondamentale di portare la nostra redditività ai livelli delle migliori aziende che operano nel nostro settore. Ci sarà da lavorare molto sul versante dei costi, ma non solo. Intendiamo rafforzare la nostra efficacia commerciale, sviluppare le vendite, consolidare il presidio dei territori, ottimizzare la gestione della rete di vendita. Tutte cose determinanti ai fini del risultato, senza trascurare ovviamente le leve finanziarie e immobiliari».

**In questo mese si svolgeranno le Assemblee Separate delle Sezioni soci. Cosa ci sarà in discussione?**

«Innanzitutto per noi sarà una preziosa occasione di confronto e dialogo con i soci su questa nuova fase intrapresa dalla Cooperativa che ci consentirà di illustrare i nostri obiettivi e le azioni da intraprendere. Inoltre dovremo deliberare sulla natura e sull'ammontare dei nuovi strumenti di partecipazione finanziaria la cui sottoscrizione dovrà portare proprio al rafforzamento patrimoniale della Cooperativa». ■

## **Manager di provata esperienza che ha rilanciato grandi aziende. Il nuovo direttore generale Piero Canova.**

57 anni, veneziano, **Piero Canova** ha conseguito la laurea in ingegneria chimica all'Università di Padova e ha iniziato la sua carriera professionale come ricercatore nel Gruppo Olivetti. Successivamente ha sviluppato il suo percorso nell'area commerciale di Exxon Chemicals, Montedison, Irca e Riello. Ha guidato la Divisione Radiators di De Longhi per 10 anni, prima come direttore vendite & marketing e poi come amministratore delegato. Dal 2007 ha lavorato a progetti di riorganizzazione e ristrutturazione, prima quale direttore generale del Gruppo Ferrolì e, dal 2010 al 2014, nel Gruppo Seves, come direttore di divisione e poi amministratore delegato. Recentemente ha sviluppato una *start up* innovativa nel settore del riscaldamento e della climatizzazione.

Il nuovo direttore lavorerà con il presidente Marco Lami alla redazione di un piano industriale da sottoporre al Consiglio d'Amministrazione, proponendo anche strumenti e tempi per attuarlo.



Piero Canova, direttore generale di Unicoop Tirreno.

## **Assemblee Separate Straordinarie**

**Nella seconda metà di novembre si terranno le Assemblee Separate Straordinarie delle Sezioni soci. A inizio dicembre l'Assemblea Generale dei Delegati.**

31 appuntamenti con i soci per intervenire sulla natura e l'ammontare dei nuovi strumenti di partecipazione finanziaria la cui sottoscrizione dovrà portare al rafforzamento patrimoniale della Cooperativa. Le decisioni deliberate dalle Assemblee Separate delle Sezioni soci verranno poi ratificate dall'Assemblea Generale Straordinaria dei Delegati.

Come afferma il presidente **Marco Lami** nell'intervista qui a fianco, questa tornata di Assemblee, alla quale è auspicata una larga partecipazione, sarà anche l'occasione per informare i soci sulla nuova fase avviata dalla Cooperativa, indicare gli obiettivi da perseguire e illustrare le azioni da intraprendere per raggiungerli.

**Il calendario completo delle Assemblee sarà esposto nei negozi della Cooperativa.**

# Buoni acquisti

32

**4 salumi tipici da acquistare per dare una mano alle popolazioni colpite dal terremoto. Il ricavato si aggiungerà ai fondi raccolti con le donazioni punti dei soci.**

■ **Barbara Sordini**

Il *prosciutto amatriciano Igp*, dal colore roseo con striature di grasso bianco, risultato di un'attenta lavorazione artigianale; il *guanciale amatriciano*, ottenuto dalla gola del maiale, aromatizzato solo con sale, pepe e poco aglio; la *lonza amatriciana*, anche nota come *capocollo stagionato*, trancio di carne pregiato ricavato dal collo del maiale; l'*aquilano schiacciato*, un insaccato stagionato in legno di ulivo per ricevere aromi e profumi. Sono i prodotti della solidarietà, in vendita in tutti i negozi Unicoop Tirreno fino al 31 dicembre e il cui 15 per cento delle vendite ver-

rà destinato al sostegno delle popolazioni colpite dal terremoto dello scorso 24 agosto. I 4 salumi scelti sono forniti dal *Salumificio Sa.No.*, situato nel comune di Accumoli, famoso prima del terremoto

per una cucina ricca e una storia che intreccia 3 regioni, Lazio, Marche e Abruzzo. «Durante il terremoto – racconta Chiara Castelli, titolare del salumificio – abbiamo subito danni lievi, il che ci ha consentito di non interrompere la nostra produzione. Questo ha rappresentato un punto fermo per i lavoratori pesantemente colpiti dal sisma. Per tornare alla normalità siamo così ripartiti da qui, almeno ci abbiamo provato».

Il ricavato delle vendite dei 4 salumi andrà ad aggiungersi alle donazioni dei punti effettuate dai soci Unicoop Tirreno e che la Cooperativa raddoppierà nel loro valore (si può donare alle casse dei negozi 100 o 500 punti della carta *SocioCoop* che raddoppiati corrispondono rispettivamente a 2 o 10 euro). «La somma finale – spiega Massimo Favilli, direttore soci e comunicazione di Unicoop Tirreno – andrà ad aggiungersi al ricavato delle analoghe raccolte svolte da tutte le più grandi Cooperative di consumo italiane, la cui destinazione sarà concordata insieme alle istituzioni locali per sostenere un progetto di ricostruzione». ■



## State fresche

**Sui banchi pescheria di alcuni punti vendita di Unicoop Tirreno le trote della Garfagnana, belle fresche.**



Un prodotto locale buono che fa bene. Allevata in modo naturale, la trota di Garfagnana Trote (nelle varianti iridea e fario) arriva freschissima in consegna diretta sui banchi pe-

scheria dei punti vendita Coop di Viareggio, Pietrasanta, Seravezza, Avenza, Iper Livorno e Livorno Levante. Luogo di provenienza le acque limpide ed ossigenate della valle del Serchio riconosciuta dalla *Unione europea* come area indenne da malattie che colpiscono la fauna ittica.

Grazie alla scarsa presenza di grassi, questo pesce d'acqua dolce è molto digeribile, ricco di proteine e di amminoacidi, ottimo per bambini e anziani. La presenza di acidi grassi polinsaturi (tra cui gli acidi omega 3) ne fanno un alimento ideale per il buon funzionamento del sistema cardiocircolatorio. ■ **S.O.**

# A sconti fatti

**Prodotti a metà prezzo in  
15 punti vendita di Unicoop  
Tirreno della Toscana.  
È la Convenienza vicino  
alla scadenza.**

**O**ffrire a soci e clienti occasioni di risparmio e ridurre gli sprechi nel punto vendita. È questo il duplice obiettivo di *Convenienza vicino alla scadenza*, il progetto di Unicoop Tirreno che propone la vasca frigo dedicata ai prodotti vicino alla scadenza scontati del 50 per cento. Si tratta di verdure cotte, formaggi freschi, latte, yogurt e dessert ma anche di pasta fresca, carni bianche, salumi, piatti pronti di gastronomia *take away*, mentre restano esclusi il pesce, le carni rosse e i generi vari industriali. Un progetto nato in via sperimentale alla fine del 2015 nel Supermercato di Piombino via Gori grazie al quale sono stati individuati i problemi gestionali da superare. Oggi il pozzetto della convenienza – così viene chiamato in gergo – si trova a Orbetello, Follonica via Chirici, Bagno di Gavorrano, Piombino Salivoli, Portoferraio, San Vincenzo via Biserno, Venturina, Cecina, Viareggio, Avenza, Pietrasanta, Livorno Porta a Mare e in corso di inserimento nei punti vendita di Livorno Levante, Rosignano e Superstore Grosseto Commendone. I

prodotti si presentano identificati in modo inequivocabile da etichette che coprono l'Ean originale senza impedire la lettura della scadenza. «È bene evidenziare – afferma **Claudio Viligiardi**, coordinatore commerciale Toscana Area 3 – che l'assortimento del pozzetto può essere talvolta scarso dal momento che non si tratta di un'offerta commerciale continuativa. Restano prioritarie la riduzione degli sprechi e la gestione oculata degli ordini dal parte del personale del punto vendita. Continua parallelamente l'impegno della Cooperativa a favore del progetto *Buon Fine* che prevede la donazione, a fini di solidarietà, alle *onlus* del territorio di merce ritenuta invendibile (confezioni danneggiate, vicinanza alla scadenza ecc.) anche se buona da consumare. Donazioni che possono subire alcune riduzioni nei punti vendita in cui è attivo il pozzetto. ■ **S.O.**

## Ritorno di immagini

**O**рмаi i lettori di *Nuovo Consumo* conoscono bene l'impegno della *Fondazione Memorie Cooperative* per documentare e raccontare la storia della cooperazione di consumo dei territori della fascia tirrenica. Questa volta il nostro impegno, sollecitati e coadiuvati dalla Sezione soci di Venturina-San Vincenzo, si è rivolto alla storia della cooperazione di consumo in Val di Cornia. Ecco le iniziative in programma: una pubblicazione, curata da Marco Gualersi, che sarà presentata il 28 di questo mese, alle 16, nella sala Giorgio La Pira di Venturina; una mostra fotografica e documentaria la cui inaugurazione è prevista per il 29 novembre nello spazio del punto di vendita, dove rimarrà fino al 4 dicembre; un video, a cura di Cristina Berli-

**Un libro, una mostra, un video per raccontare la storia della cooperazione di consumo in Val di Cornia.**

ni, che raccoglie alcune testimonianze di soci e vecchi dipendenti. In particolare la pubblicazione e la mostra si articoleranno intorno a tre aspetti: le vicende della storia della cooperazione di consumo; le iniziative sociali da *La Proletaria* a Unicoop Tirreno; dallo "spaccio cooperativo" al moderno punto vendita. Le cooperative che *La Proletaria* incorpora nel 1965, aprendo nuovi punti vendita a Venturina, Campiglia e Suvereto, avevano una storia iniziata ai primi del Novecento. La prima cooperativa di consumo del territorio, ancora legata al lavoro agricolo, erede delle società di mutuo soccorso, è la *Cooperativa di Consumo* di Campiglia Marittima, costituita nel 1900. All'indomani della Liberazione, il 16 febbraio 1945 viene costituita la *Cooperativa Partigiana di consumo Milazzo Fabbri*, che vede registrarsi negli anni Cinquanta centinaia di soci. Nell'assemblea del 19 novembre 1961 veniva deliberato di incorporare la *Cooperativa Gide* di San Carlo e la *Cooperativa popolare di consumo* di Cafaggio e quindi di divenire *Unione Cooperativa Val di Cornia*; il 28 novembre 1965 l'*Unione Cooperativa* fu incorporata da *La Proletaria*. Quello stesso giorno viene deliberata anche la fusione de *La Proletaria* di Piombino con una sua omonima, la *Cooperativa di Consumo La Proletaria* di Suvereto e l'incorporazione della *Cooperativa Popolare di Consumo* di Campiglia Marittima. La storia delle cooperative della Val di Cornia dal secondo dopoguerra è orientata, così come avviene in altre parti d'Italia, verso la concentrazione e l'unificazione di piccole cooperative a carattere locale in organismi più grandi che possano agire in maniera più incisiva nell'economia e nella società del territorio. La cooperativa che assunse questo ruolo fu appunto *La Proletaria*. ■



# Dietro le quinte

L'esperienza di 2 soci di Roma Laurentino che hanno passato mezza giornata nel dietro le quinte del Supermercato. Capo negozio per un giorno per capire come funziona la complessa macchina che ci accoglie e ci permette di fare la spesa.

34

**Aldo Bassoni**

Il Supermercato assomiglia a un grande palcoscenico dove ogni giorno va in scena lo spettacolo della merce. Viverlo da cliente, consumatore o socio è un'esperienza abbastanza comune a ciascuno di noi, lo frequentiamo per fare acquisti sperando di trovare un ambiente pulito, magari anche bello, scaffali sempre pieni, prodotti freschi e buoni da cucinare e mettere in tavola. Ci si aspetta anche gentilezza e disponibilità da parte del personale, servizi efficienti e, naturalmente, convenienza.

## Capo negozio per un giorno

Allestire il teatro dove si svolge il rito della spesa quotidiana richiede tanti bravi attori e un abile regista: una squadra affiatata e ben organizzata nella quale ognuno ha un preciso compito da svolgere. A cominciare dal direttore o, come si dice nel mondo della Grande Distribuzione Coop, il capo negozio. È lui la figura attorno a cui ruotano tutte le altre, a cominciare dai capireparto,

senza la cui collaborazione anche il miglior dirigente non potrebbe risolvere tutti i problemi che via via si presentano da prima dell'apertura, quando si preparano i banchi, si scarica la merce e si dispone negli appo-

siti spazi, fino a dopo la chiusura, quando arriva il momento di ricapitolare il lavoro di un'intera giornata. Per una volta 2 soci hanno potuto osservare da vicino tutto questo: il dietro le quinte del punto vendita. *Capo negozio per un giorno*, si chiama così il progetto inaugurato martedì 4 ottobre nel Supermercato Coop di Roma Laurentino. E i 2 soci selezionati tra tutti coloro che

si erano candidati, **Ennio Girimonte** e **Massimiliano Di Giambattista**, si sono presentati all'alba, hanno infilato un camice bianco e le scarpe anti infortunistica e hanno iniziato la loro giornata a fianco del capo negozio "vero", **Domenico Poziello**. Sono arrivati appena in tempo per assistere allo scarico del camion dei freschissimi (ortofrutta, pesce e carne) e all'arrivo di 2 fornitori locali, uno biologico, l'altro convenzionale. «Una bella esperienza – sembra soddisfatto Girimonte, esperto di *software* in un'azienda *Finmeccanica* – che mi ha permesso di scoprire l'organizzazione che c'è dietro la gestione di un Supermercato dopo tanti anni che lo frequento da cliente». In famiglia è lui il responsabile degli acquisti, quello che va a fare la spesa. In effetti dove sta scritto che deve essere per forza la moglie a occuparsene? Anche Massimiliano Di Giambattista, funzionario *Rai*, adora fare la spesa. «Ma compro solo quello che piace a me – dice scherzando ma non troppo – e quindi...». E quindi al resto pensa la signora che a casa si farà raccontare tutta la giornata vissuta dal consorte.

## Presenza visione

Ma che differenza c'è tra fare il cliente e interpretare per un giorno la parte del capo negozio? «Il cliente è abituato a trovare tutto a posto e caso mai a lamentarsi se qualcosa non va come dovrebbe – risponde Di Giambattista –, noi abbiamo visto cosa accade dietro e i problemi che bisogna risolvere affinché tutto fili liscio. Per esempio, abbiamo assistito all'allestimento dei banchi dei freschissimi: un lavoro delicato che ogni giorno si rinnova sotto la supervisione dei capireparto, i quali si occupano anche del controllo della qualità e della presentazione della merce». «E poi ci hanno spiegato tutta la gestione del magazzino, che in realtà non c'è – aggiunge Girimonte – si chiama "A per B" che significa "ordine



I due capi negozio per un giorno Massimiliano Di Giambattista e Ennio Girimonte.

oggi e arriva domani»; abbiamo visto come vengono effettuati i controlli sulle scadenze dei prodotti, come si struttura l'esposizione del banco del pesce, e anche come è fatta la filiera della carne, la storia della scottona negli allevamenti di Grosseto, e anche quelli del pesce. Abbiamo parlato di pianificazione degli orari e di gestione delle emergenze». Poziello è soddisfatto. «È stata tutt'altro che una mattinata persa, anche per noi è stata un'occasione di crescita in un giorno nel quale, casualmente, è stato possibile vedere quasi tutto quello che succede prima dell'apertura del supermercato, compreso il ritiro della merce non più vendibile da parte dell'associazione *Il Tetto* che partecipa al *Buon Fine*».

## Ruolo di responsabilità

Riprende Girimonte: «Una cosa che abbiamo potuto constatare nel percorso di questa mattina è che nel lavoro del personale si ritrovano tutti i valori e tutti i principi etici che caratterizzano l'attività di Coop. I vari responsabili ci hanno raccontato il loro lavoro quotidiano e per noi è stata l'occasione per conoscere meglio il percorso che le merci compiono dal produttore al Supermercato». Entrambi i soci hanno preso atto che il capo negozio svolge un ruolo a 360 gradi, che deve essere pronto a fare tutto, perfino sedersi alla cassa quando occorre smaltire una fila. «Più che comandare, coordina e dà le direttive – osserva Di Giambattista –, mi pare nel rispetto delle normative vigenti e dei diritti dei lavoratori senza pesare sull'organizzazione, grazie a una squadra affiatata, dove tutti mi sono sembrati disponibili a far fronte a situazioni d'emergenza e a carenze momentanee in tempi rapidissimi».

Impossibile raccontare tutto quello che hanno potuto vedere. Per esempio, come vengono gestite le scorte e i rifornimenti o come viene controllata la merce sui camion dei fornitori prima di essere scaricata, tracciandola accuratamente per registrare tutto ciò che quel dato giorno entra in negozio. Basta dire che la gestione di un punto vendita come questo, con i suoi 84 addetti, è cosa abbastanza complessa. «E a volte – ribadiscono i 2 soci che per un giorno sono entrati nei panni del capo negozio – dovremmo tutti essere più comprensivi prima di lamentarci». ■

## Roma via Bettini

dal 3 novembre

*Let's have a cup of tea* è il corso di conversazione in inglese che inizia il 3 di questo mese presso la sede della Sezione soci Coop di Roma via Bettini. Sono previste 16 lezioni di 2 ore ciascuna, ogni giovedì dalle 17 alle 19. Il contributo del socio per l'intero ciclo è di 40 euro. Iscrizioni presso lo sportello di *Prestito Sociale* dell'InCoop di via Bettini a Roma.

## Roma via Laurentino

fino al 7 aprile

Iniziato il 18 ottobre scorso, prosegue fino al 7 aprile 2017 il corso di yoga (tradizione Viniyoga), rivolto agli anziani desiderosi di ritrovare uno stato di salute e armonia fisica e respiratoria. Le lezioni si tengono il martedì e il venerdì (10-11,30) nella Sezione soci Coop di Roma Laurentino (parcheggio superiore Supermercato Coop di via Laurentino). Il costo di iscrizione al corso completo, che si articola in 50 lezioni, è di 150 euro per i soci e 180 per i non soci.

**Info:** Liliane 3398883294, oppure Biblioteca Liber presso Supermercato Coop Laurentino.

## Carrara

5 novembre

Proseguono a Carrara le iniziative nell'ambito della rassegna *A portata di mano*, i prodotti, i produttori, le relazioni raccontati attraverso le mani con la mostra allestita presso il Supermercato Coop a cura di *Blitzart*. 5 novembre *Le Apuane a tavola*, degustazioni di prodotti e ricette locali a cura dell'*Istituto alberghiero Minuto*; 11 novembre *L'orto delle donne*, un progetto sociale a cura di *Arci* e Sezione soci Coop Avenza.

## Viareggio (LU)

4, 5 e 8 novembre

Proseguono le iniziative dedicate ai prodotti locali promosse dalle Sezioni soci nei punti vendita Coop. «Gli appuntamenti che si concentrano nei nostri punti vendita in meno di un mese – spiega **Paolo Bertini**, responsabile settore soci e relazioni esterne di Unicoop Tirreno – nascono per dare forza e massima visibilità al *Vicino a noi* in un periodo, quello autunnale, in cui Coop ha un ricco assortimento dei prodotti orticoli». Le ultime iniziative in scena a Viareggio: 4 novembre, degustazioni di ricette e di prodotti locali a cura dell'*Istituto alberghiero Marconi*; 5 novembre, *Storie di prodotti, storie di persone* interviste ai fornitori locali a cura di Stefano Pasquinucci; 8 novembre, *Versilia a tavola*: degustazione di prodotti e di ricette locali a cura dell'*Istituto alberghiero Marconi*.

## Isola d'Elba (LI)

novembre

In collaborazione con Elisa Lambardi torna il corso di cucito creativo con il seguente calendario: 10-24 novembre aperto a tutti, 3-17 novembre solo nuovi iscritti. Numero massimo dei partecipanti 12 per ciascun incontro. Al termine del corso le creazioni prodotte saranno offerte per sostenere i progetti di solidarietà Coop.

**Info e prenotazioni:** 3388013198 - 3494768361

# Carta in regola

**Attivati! con la carta SocioCoop almeno una volta entro il 31 dicembre per non rischiare l'esclusione da socio della Cooperativa. E per l'occasione un pacco di pasta Coop a 1 centesimo.**

36

**Barbara Sordini**

**A**ncora 2 mesi e poi, allo scadere del 31 dicembre, la Cooperativa applicherà la legge che regola la “vita sociale”: tutti quei soci che per l'intero 2016 (1 gennaio - 31 dicembre) non hanno avuto nessuna relazione con Unicoop Tirreno saranno esclusi dal *Libro Soci*. Nessuna relazione significa non aver attivato il cosiddetto “scambio mutualistico”, quel reciproco vantaggio per il socio e per l'impresa che rende unica la società cooperativa. In pratica saranno esclusi quei soci che nel 2016 non abbiano mai usato la carta *SocioCoop* per fare la spesa o per usufruire dei servizi della Cooperativa (come, per esempio, il pagamento delle bollette), oppure non

abbiano partecipato ad un'assemblea soci, o che non siano titolari di un libretto di *Prestito Sociale*.

Per questo Unicoop Tirreno ha lanciato *Attivati!*, la campagna di comunicazione promossa su tutti gli strumenti a disposizione della Cooperativa, sui volantini commerciali, nei negozi e con il contributo delle Sezioni soci per aiutare la diffusione dell'informazione. Ma non solo. È stata proposta un'offerta commerciale appositamente rivolta ad attrarre l'attenzione dei soci, per stimolare in particolar modo chi in quest'anno non ha ancora utilizzato la propria carta *SocioCoop*: 1 pacco di penne Coop al prezzo di 1 centesimo (1 pacco ogni carta).

## Passaparola

«Contiamo molto sul passaparola – afferma **Massimo Favilli**, direttore soci e comunicazione di Unicoop Tirreno – per far circolare l'informazione sull'esistenza di questa nuova legge e sulle possibili conseguenze per i soci. Abbiamo pensato a un'iniziativa commerciale particolarmente attrattiva e vantaggiosa proprio per coinvolgere quanti più soci possibile. L'offerta della pasta a 1 centesimo durerà fino al 31 dicembre e sarà presente in tutti i punti di vendita di Unicoop Tirreno e delle società controllate, partecipate e affiliate. Un'opportunità d'acquisto – sottolinea Favilli – che richiama le offerte soci di una volta, un modo semplice e diretto per provare ad avvicinare la maggioranza dei soci e, insieme all'offerta, far conoscere questa normativa che per la prima volta a gennaio 2017 porterà all'esclusione di coloro che per tutto il 2016 sono rimasti inattivi. Per Unicoop Tirreno – prosegue Favilli – è anche un'occasione per aggiornare il *Libro Soci*, che vede ancora registrati soci iscritti fin dai primi decenni di vita de *La Proletaria*, molti dei quali deceduti». Ad oggi i soci di Unicoop Tirreno sono circa 1 milione, 17.220 in più rispetto al dato di fine 2015. ■



## Ai sensi della legge

La normativa di legge in materia di *governance* delle grandi Coop di consumo (art. 17-bis d.l. 91/2014 convertito in legge dalla Legge n. 116/2014) è stata recepita nel 2015 dallo Statuto di Unicoop Tirreno. Prevede una serie di misure per migliorare il livello di coinvolgimento dei soci nei processi decisionali della Cooperativa; garantire una maggiore trasparenza e informazione sull'andamento della Cooperativa; facilitare la partecipazione alle assemblee e alla vita della Cooperativa. La normativa regola, inoltre, i casi in cui è prevista l'esclusione di un socio che nel corso di 1 anno solare non abbia tenuto alcun tipo di rapporto sociale o economico con la Cooperativa.

A gennaio 2017 il Consiglio d'Amministrazione di Unicoop Tirreno dovrà pertanto escludere i soci rimasti inattivi nel corso del 2016. I soci esclusi saranno informati attraverso il sito web della Cooperativa che evidenzierà il codice delle carte *SocioCoop* corrispondenti.

Il socio escluso che dimostri di aver attivato una relazione con la Cooperativa nel corso del 2016 avrà il diritto di opporsi all'esclusione, presentando apposito reclamo e la prova del rapporto intrattenuto con la Cooperativa.

tutti  
**PAZZI**  
per



**Mabel**

 **ROMA**  
DISTRIBUZIONE 2003 S.r.l.  
Vending • Solution

# Quando l'espresso è a regola d'arte

Innanzitutto gli strumenti. Ovviamente occorre una macchina caffè espresso: automatica in casa o in ufficio, un distributore automatico in azienda.

All'eccellenza concorrono molti elementi come la pressione, la temperatura, la miscela, la dose di polvere e i tempi di estrazione e non ultime le caratteristiche della macchina stessa. La funzione principale della macchina caffè espresso è quella di erogare acqua a temperatura e pressioni ottimali in modo che tutti gli olii e quindi gli aromi disciolti dall'acqua vengano estratti.

La polvere di caffè deve essere macinata fine, con una grana che distribuisca in modo omogeneo particelle più piccole e più grandi in modo da opporre adeguata resistenza all'acqua che filtra ed estrarne le migliori sostanze. La macinatura è un momento delicato e varia in funzione dell'umidità dell'ambiente; per questo con la macchina caffè espresso a grani è necessario regolare la macinatura anche più volte al giorno. Il caffè macinato è inoltre soggetto ad ossidazione, pertanto con il trascorrere del tempo perde aromi e oli. Sono sette i grammi di caffè che entrano nel filtro.

Quando l'acqua scaldata percorre il caffè, l'acqua deve essere a temperatura ottimale. E' dentro la macchina che si gioca la partita dell'aroma. Il grado corretto dipende dalla miscela di caffè utilizzata e dalle caratteristiche di costruzione della macchina. Anche un grado più elevato rischia di bruciare la miscela rilasciando un sapore amaro. La pressione deve essere di 11 bar nei distributori automatici e con pressione ridotta nelle macchine semiautomatiche per la casa, per favorire il flusso dell'acqua nel pannello. Quando l'acqua raggiunge temperature superiori ai 94-95° il caffè tende a bruciarsi. Per questo i nostri distributori automatici vengono tarati costantemente. Così evitiamo di bruciare l'espresso e serviamo un prodotto al pieno degli aromi.

E' poi il rapporto fra tempo di estrazione e volume di caffè nella tazzina a determinare l'espresso a regola d'arte: 25-30 secondi per 25 - 30 ml di caffè compresa la preinfusione. Mediamente nel bicchierino o nella tazzina il caffè giunge ai 65-70° circa e a quella temperatura risulta più piacevole gustarlo. Freddo perde buona parte delle sue caratteristiche. Ecco perché deve essere consumato velocemente. Espresso, dalla preparazione al consumo.

## MABEL

Mabel è il marchio di Supermatic Spa dedicato alla distribuzione automatica di caffè, bevande e snack in Toscana e La Spezia, per il piacere di una pausa espressa negli ambienti di lavoro e nei luoghi di intrattenimento. Alta affidabilità delle prestazioni, selezione delle migliori torrefazioni, un servizio attento, rendono la pausa un momento di cui non si può fare a meno. Mabel, qualità espressa.

## ROMA DISTRIBUZIONE2003

Sul territorio romano, Supermatic opera in partnership con Roma Distribuzione 2003, azienda giovane e dinamica che offre la pausa ristoro più adatta per le tue esigenze.



Numero Verde  
**800-688111**

# Per assurdo...

**Alberghi extralusso (chi non ha presente la "vela"), parchi giganteschi, una miriade di isole artificiali, ristoranti sottomarini, un centro commerciale con oltre mille negozi. Eccessiva e stravagante Dubai, calamita per turisti.**

■ **Alessandra Bartali**

**U**no staterello affacciato sul Golfo Persico si è messo in testa di diventare il centro del mondo. Dopo essere stato una necessità per i rifornimenti nei voli a lunga percorrenza all'epoca del blocco sovietico, complice la crescita esponenziale della sua compagnia aerea di bandiera, all'aeroporto di Dubai hanno iniziato a sostare sempre più passeggeri in volo tra Asia e Europa. È allora che qualcuno ha pensato che fosse intelligente costruire Dubai intorno a quell'aeroporto.

## A vela spiegata

Fino ad allora non era altro che uno snodo commerciale. Ma i passeggeri possono diventare visitatori, soprattutto se si hanno soldi da investire. E quando si parla di emiri, i soldi non sono un problema. Quanto agli investitori stranieri, quelli ronzavano intorno al piccolo emirato già dagli anni Ottanta, visti anche i favori del fisco. Quando si dice costruire, in queste terre bacciate dal petrolio (Dubai meno di altri emirati, a dirla tutta), non si intendono quasi mai strutture *standard*. Certo esistono comuni alberghi, ma chiunque dorma a Dubai cerca dalla propria finestra la sil-

houette della "vela", l'epiteto con cui è conosciuto l'hotel *Burj al-Arab* (*Torre degli arabi*), che simboleggia in ambito ricettivo la ferma intenzione di strafare dei ricchi a queste latitudini: le stelle sarebbero 7 e il fatto che questioni burocratiche gliene attribuiscono solo 5 è un dettaglio. Il ristorante sottomarino disponibile per gli ospiti e la possibilità di essere venuti a prendere e riportati in *limousine* all'aeroporto sono in fin dei conti caratteristiche meno bizzarre di quanto non sia il luogo che ospita la struttura, un'isola artificiale – *Jumeirah* – collegata alla terraferma da un ponte di quasi 300 metri. 1 delle 3, in verità, inaugurate con il nome di *Isole delle Palme* (poco importa se siamo in mezzo al deserto) qualche anno fa da un mini-concerto di Kylie Minogue per cui la star australiana si narra abbia ricevuto un compenso di quasi 2 milioni di dollari.

## Palme d'oro

La megalomania del progetto-palme, su cui naturalmente si è riversata la bile degli ambientalisti di tutto il mondo, sarà conclusa solo al termine dei lavori dell'ultima delle 3 isole, *Palm Jebel Ali*, il cui disegno, visto dall'alto, consenti-

La "vela" di Dubai.



rà di leggere una sorta di *haiku* sulla capacità dei grandi uomini di scrivere sull'acqua, con gli edifici nel ruolo di lettere. Ma perché limitarsi a dragare sabbia per 100 milioni di metri cubi (questi i dati per le prime 2 isole realizzate) quando puoi riprodurre il mondo intero, con tutta la sabbia che c'è nel golfo. È questo il progetto *The World*, concepito da Mohammed bin Rashid Al Maktoum (lo sceicco *Mo*, come lo chiamano tutti) e inaugurato nel 2008: 300 microisole che viste dall'alto formano l'intero planisfero. Il lusso, una volta ultimato il progetto, sarà quello di fare colazione a *croissant* in Francia, pranzare sorseggiando *Chianti* in Italia e trangugiare birra bavarese durante una cena in Germania.

## Mania di grandezza

Si può inorridire, certo (lo fanno i sud-detti ambientalisti), ma se ne può anche sorridere: per apprezzare Dubai ci vuole una buona predisposizione verso il suo senso del *kitsch*. A quel punto il soggiorno assume connotazioni da *thriller*: quale sarà il progetto più assurdo? Il parco divertimenti grande il doppio di *Disneyland*? Il centro commerciale con 1.200 negozi? La stazione sciistica in pieno deserto? O la porzione di città interamente climatizzata? Delle realtà sopraccitate, solo l'ultima non esiste. O meglio non ancora: se tutto va come nei piani, vedrà la luce prima di *Expo 2020*, appuntamento per cui Dubai si sta preparando da tempo. È la cosiddetta economia creativa, che a detta della famiglia reale dovrà garantire un futuro alternativo a quello assicurato dal petrolio, risorsa non infinita. Ma garantirlo a chi, visto che circa l'80 per cento dei 2 milioni di abitanti di Dubai sono immigrati per lo più asiatici vittime della *Kafala*, un sistema di reclutamento che rasenta la schiavitù?

## Carta d'identità

«Cambieremo», assicura nelle interviste lo sceicco. In favore del cambiamento, pochi mesi fa, è stato istituito il Ministero della felicità, affidato ad una ventiduenne. Un'iniziativa che sa molto di *slogan*, ma tant'è. Altro *slogan* che da qualche tempo rimbomba nelle vie trafficate di Dubai è la necessità di va-



lorizzare il passato e le tradizioni: va in questa direzione la rivalutazione del quartiere di *Al Fahidi*, centro storico in cui le vecchie abitazioni sono state riconvertite in caffè e gallerie. Non importa quanto si riesca a scavare indietro nel passato (di Dubai non si ha memoria prima del 1800), ciò che conta è avere un'identità. E allora nella vecchia zona industriale di *Alserkal*, riconvertita all'arte (35 gallerie *ex novo* in un anno), c'è spazio anche per *Ghada Amer*, la più famosa artista del mondo arabo, e non solo per *designer* di Barcellona o New York. E per contestualizzare la vacanza ci sono anche i vari *suk*, quello dei tessuti, dei profumi, delle spezie e dell'oro, oltre ai *tour* nel deserto con *jeep* d'epoca in puro stile beduino. Poi c'è il recentissimo *Dubai Garden glow*, un parco a tema naturalmente gigantesco con installazioni di 150 artisti. Obiettivo: sensibilizzare bambini e adulti sulla necessità di ridurre le emissioni di anidride carbonica. Sì, è lo stesso paese che vuole climatizzare una parte di città. Non appellatevi alla coerenza, se volete godervi Dubai. ■

Dall'alto, l'Isola delle Palme; il Dubai Garden glow; The World.

# Capodanno a Dubai

Dal 27/12/2016 al 02/01/2017

7 giorni / 6 notti

Voli di linea Alitalia diretti da Roma

Hotel

City Max Bur Dubai

**€1845,00 a persona - prezzo chiaro**

Supplemento:

- hotel **Novotel World Trade Center €230,00** a persona;
- hotel **Moevenpick Bur Dubai €505,00** a persona.

**La quota comprende:** sistemazione in camera doppia; supplemento carburante (YQ); safari nel deserto e cena tra le dune; visita della città di Dubai, mezza giornata; visita della città di Abu Dhabi, intera giornata; 6 pernottamenti presso l'hotel prescelto; trasferimenti hotel/aeroporto/hotel; assistenza di personale; *meet and greet* all'arrivo in aeroporto prima del controllo passaporti; tasse aeroportuali; quota di gestione pratica; assicurazione.



## Minicrociera Costa Mediterranea

Dal 28/11 al 02/12 - 5 giorni/4 notti

Porto d'imbarco Bari / Porto di sbarco Napoli  
Itinerario come segue: Bari, Corfù, Palermo, Napoli.  
Prezzo a persona in cabina doppia.

INTERNA CLASSIC	ESTERNA PREMIUM	BALCONY CLASSIC
€90	€175	€200

La quota non include tasse portuali **€90,00** a persona.  
Assicurazione **€29,00** a persona.

## MSC Splendida - 8 giorni/7 notti

Partenza da:

- Genova il 27/12/2016 e 15/01/2017;
  - Civitavecchia il 28/11/2016 e il 16/01 (o da Palermo il 17/01) 2017;
- Itinerario: Genova, Civitavecchia, Palermo, La Valletta, Barcellona, Marsiglia, Genova.

Prezzo a persona in cabina doppia.

INTERNA BELLA	INTERNA FANTASTICA	ESTERNA BELLA	ESTERNA FANTASTICA	BALCONE BELLA	BALCONE FANTASTICA
€279	€348	€367	€431	€479	€577

Bambini under 13 **gratis**. Bambini 13-18 anni **€149**.  
Tasse portuali **€120**. Assicurazione a partire da **€28** a persona.

## MSC Magnifica - 12 giorni/11 notti

Partenza da:

- Civitavecchia il 05/12/(o da Genova 06/12) 2016;
- Itinerario: Civitavecchia, Genova, La Valletta, Katakolon, Pireo/Atene, Limassol, Rodi, Heraklion, Civitavecchia.

Prezzo a persona in cabina doppia.

INTERNA BELLA	INTERNA FANTASTICA	ESTERNA BELLA	ESTERNA FANTASTICA	BALCONE BELLA	BALCONE FANTASTICA
€479	€549	€619	€699	€739	€879

Bambini under 13 **gratis**. Bambini 13-18 anni **€149**.  
Tasse portuali **€130**. Assicurazione a partire da **€28** a persona.



## Ischia - 8 giorni/7 notti (valida dal 06 al 27 nov)

Strand Hotel Delfini 4\*

**€299,00 a persona**

**La quota comprende:** sistemazione in Camera Economy presso l'hotel indicato; trattamento di mezza pensione presso ristorante convenzionato; uso della piscina interna a 36°C con idromassaggio; uso della cascata cervicale; Internet Point gratuito; Wi-Fi gratuito nella hall e nelle aree comuni.

OMAGGIO A SCELTA TRA GIRO DELL'ISOLA IN BUS E INGRESSO IN SPA 5 STELLE DI 2.000mq.

**Per info e prenotazioni contatta  
il nostro numero verde: 800 778 114**

dalle 10 alle 12 e dalle 15 alle 18 tutti i giorni dal lunedì al venerdì oppure recati presso le nostre agenzie di viaggio affiliate.

Le presenti offerte sono soggette a disponibilità e tempistiche di prenotazione limitate. In caso di esaurimento delle disponibilità, ITC potrà proporre al Socio, offerte speciali alternative che potrebbero avere prezzi e/o destinazioni diverse rispetto a quanto pubblicato. Il Socio, in caso di accettazione, sarà tenuto a darne riconferma scritta.

Scopri altre offerte dal catalogo Viaggiare da Soci su:  
**www.socievacanze.it**



# REGALATI LA SPESA ANDANDO IN CROCIERA.

Fino al 15 novembre 2016, se prenoti una Crociera Costa nelle agenzie Robintur/Via Con Noi, ricevi fino a € 300 di spesa gratis nei punti vendita COOP.

**Entro il 15 novembre, recati in un'agenzia Robintur/Via Con Noi e acquista una crociera tratta dal Catalogo Costa Crociere 2016/2017, parteciperai così alla promozione "Regalati la spesa andando in crociera" e riceverai un premio che consiste in una spesa gratuita presso un punto vendita COOP.**

Il valore del premio si differenzia per tipologia di cabina prescelta: si va da un minimo di un buono da € 50 per crociere brevi di 3/6 giorni in cabina interna fino ad un massimo di € 300 per crociere di durata uguale o superiore a 7 giorni in cabina con balcone. La promozione è usufruibile anche dai single, e in questo caso, dà diritto ad un valore della spesa esattamente pari alla metà delle cabine doppie.

Il premio è interamente cumulabile con le altre promozioni a catalogo Costa Crociere ed è erogabile con gli stessi valori sulle tariffe Basic, Total Comfort e Deluxe; infine, è un omaggio concesso anche con partenze Privilegio dedicate ai CostaClub. Il premio corrispondente al valore della spesa, verrà consegnato al cliente con un Buono Spesa Coop, oppure con una Carta Regalo Coop, entrambi spendibili presso i punti vendita delle cooperative emittenti.

**Cosa Aspetti? Parti con Costa e riempi la tua dispensa con COOP!**



## I PARCHI

### Aquarium Mondo Marino

Massa Marittima (GR)

Via della Cava - loc. Valpiana  
Prezzo per i soci 5 euro anziché 6, sconto di 2 euro sui pacchetti famiglia.

Info 0566919529  
www.aquariummondomarino.com

## GLI ITINERARI

### Azienda Agricola

Giacomo Giannini Alberese (GR)

L'azienda Giannini ha 2 strutture nel verde della Maremma Toscana che propongono servizi di agriturismo:

**Agriturismo Podere Oslavia** offre ai soci di Unicoop Tirreno uno sconto del 10 per cento sul soggiorno, oltre a una bottiglia di vino e l'uso di bici per tutto il soggiorno. **Agriturismo**

**Pian dei Pini:** 10 per cento di sconto per i soci di Unicoop Tirreno e omaggio di una bottiglia di vino (produzione propria) e un aperitivo in vigna.

Info Podere Oslavia  
0564407116 - info@alberese.net  
www.alberese.net  
Info Pian dei Pini 0564589937  
piandeipini@gmail.com - www.piandeipini.com



Agriturismo Podere Oslavia



Agriturismo Pian dei Pini

### Tenute Flanton Avellino

Pacchetto Agriturismo in due possibili soluzioni: **1.** Un pernottamento con prima colazione in camera doppia, presso hotel 4 stelle a pochi Km dalla tenuta. Cena e pranzo presso la tenuta, visita guidata in cantina. Nel pranzo e nella cena antipasti, primi piatti, secondo con contorno, frutta, dolce, vino, acqua e caffè. Il costo del pacchetto

*Pubblichiamo tutte le iniziative che prevedono sconti sui biglietti per i soci Coop grazie alle convenzioni stipulate da Unicoop Tirreno.*

completo è di 60 euro a persona. I bambini di età inferiore ai 7 anni non pagheranno il pranzo/cena. **2.**

Pacchetto senza pernottamento, con pranzo e visita guidata in cantina, 25 euro a persona. Il pranzo è composto di antipasti, primi piatti, secondo con contorno, frutta, dolce, vino, acqua e caffè. I bambini di età inferiore ai 7 anni non pagano il pranzo.

Info 3388758162

### Museo Civico Giovanni Fattori

Villa Mimbelli Livorno

Via San Jacopo in Acquaviva, 65

All'interno del museo la collezione permanente costituita da dipinti di Giovanni Fattori e di altri artisti come Serafino De Tivoli, Vincenzo Cabianca, Silvestro Lega, Telemaco Signorini, Giovanni Boldini. Presente anche un'ampia panoramica sulla pittura livornese di fine Ottocento. Aperto tutti i giorni dalle 10 alle 13 e dalle 16 alle 19 (escluso lunedì). Biglietto d'ingresso per i soci Coop 4 euro anziché 6. Supplemento del costo del biglietto per visite guidate di 2 euro a persona, ingresso gratuito ai bambini sotto i 6 anni e per gli invalidi compreso l'accompagnatore. Biglietto fisso di 3 euro per l'ingresso ai Granai di Villa Mimbelli; gratuito per i possessori del biglietto d'ingresso al Museo acquistato lo stesso giorno.

Info 0586808001-824620  
museofattori@comune.livorno.it

### Associazione Culturale VeramenteOrte Orte (VT)

Via Zara, 8

I soci di Unicoop Tirreno in possesso della carta SocioCoop pagheranno 5 euro anziché 8 per il percorso completo di *Orte sotterranea*, centinaia di metri nel cuore della rupe. Consigliata la prenotazione.

Info 0761 404357 - 348762750  
www.visitaorte.com



MUSEO DELLE ARTI IN ONDA NELLA MAREMMA  
**magma**

### Museo Magma Follonica

Comprensorio ILVA Follonica (GR)  
Sconto ai soci Coop sul biglietto di ingresso (4 euro anziché 5).

Info 056659027-243-004  
info@magmafollonica.it



PORTA SEMPRE CON TE LA CARTA **SOCIOCOOP**

## IL BENESSERE E LA SALUTE

### Audin apparecchi acustici Roma

Audin propone diverse soluzioni personalizzate attraverso apparecchi acustici digitali e invisibili. Grazie a una convenzione con Unicoop Tirreno, tutti i soci possono effettuare un *check-up* gratuito dell'udito e usufruire di servizi a condizioni economiche vantaggiose presso uno dei centri nelle principali zone di Roma.

- > Clinic: v. Vittorio Veneto, 7 - 06485546;
- > Monteverde: circonvallazione Gianicolense, 216 A/D - 0653272336;
- > San Giovanni: v. Gallia, 59/63 - 0677209344;
- > Salario/Trieste: v.le Somalia, 184/186 - 0686205134;
- > Tuscolano: v. Stilicone, 217/219 - 0676988107;
- > Prati/Trionfale: v. Cipro, 8 F/G - 0662288288;
- > Prenestino/Tor de Schiavi: v. Anagni, 100 - 0662275454



### CoopOdontoiatrica Livorno

La CoopOdontoiatrica, in convenzione con Unicoop Tirreno, ha definito un progetto finalizzato alla cura e prevenzione delle malattie del cavo orale e delle malocclusioni. Nell'ambito di un programma rivolto al sociale, in collaborazione con professionisti qualificati, si impegnano a offrire prestazioni di qualità mantenendo costi vantaggiosi, soprattutto per le categorie convenzionate.

Info Torre 2 - via A. Lampredi, 45 (piano 4)  
Livorno - 0586425277



### Centro Pegaso Grosseto

Al centro medico polifunzionale è possibile ricevere uno sconto del 10 per cento su Diagnostica e Radiologia: risonanza magnetica, ecografia, tac multistrato, radiologia tradizionale, colonscopia virtuale, dentalscan. Endoscopia: gastroscopia, colonscopia tradizionale. Fisioterapia e Riabilitazione: area riabilitativa, area elettromedicale, piscina terapeutica, area della postura, area test funzionali, *taping* neuromu-

### G.R. Toscana Outdoor

Via del Tino, 301 - fraz. Roselle (GR)

Trekking con guide ambientali escursionistiche regolarmente abilitate. Sconto del 10 per cento sulle tariffe vigenti al momento della partecipazione a escursioni guidate di un giorno o di mezza giornata tra mare, colline e montagne; 10 per cento di sconto anche sui corsi di formazione che introducono alla pratica dell'escursionismo. Gli sconti non sono cumulabili con altri sconti o promozioni.

Info 3939805487 - 3331323726 - g.r.toscanaoutdoor@gmail.com



### Cuore Liburna Sociale

Piombino (LI)

Follonica (GR)

Cooperativa sociale che offre prestazioni socio-assistenziali e infermieristiche. Attivo a Piombino e Follonica; sconto del 5 per cento per i soci di Unicoop Tirreno (presentando la carta SocioCoop).

Info Piombino  
0565227212  
Follonica  
056657798  
info@cooperativacuore.it

scolare. Clinica odontoiatrica: visite, paradontologia, ortodonzia e gnatologia, protesi, implantologia, igiene dentale e conservativa, endodonzia, *smile design*. Medical Spa: trattamenti viso, trattamenti corpo, *beauty service*, centro benessere, solarium, speciale uomo, trucco semipermanente. Centro dimagrimento: diete personalizzate, *overclass*, *slim belly*, *legs*, sala fitness, trattamenti. Visite specialistiche: dermatologia (dr.ssa Fabbroni), ortopedia (dr. Leone, Dr. Greggi), oculistica (dr. Ciompi), neurologia (dr. Zalaffi), cardiologia (dr. D'Ubaldo), urologia (dr. Braggaglia), otorinolaringoiatra, agiologia (dr. Fornasetti). Medicina dello sport: visite mediche con certificazione agonistica e non agonistica. Medicina del lavoro: visite per idoneità al lavoro, test anti droga e nomina medico competente. Sconto del 5 per cento su Chirurgia generale: dermatologica, urologica, oculistica, ortopedica, vascolare. Chirurgia plastica: rinoplastica, blefaroplastica, otoplastica, lifting volto corpo, mastoplastica, liposuzione e liposcultura, addominoplastica, chirurgia delle calvizie, ginecomastia. Medicina estetica: visite specialistiche, trattamento volto, laser volto, trattamento corpo, laser corpo.

Info 0564462045  
annabalasco@centropegaso.it



### Natural Farm Project

Follonica (GR)

Natural è una società che promuove un servizio di disassuefazione dal fumo di sigaretta. Tariffa agevolata per i soci di Unicoop Tirreno.

Info 05661900833 - 3358062363  
fax 0566216911  
info@lagrandebellezzanaturale.it  
www.lagrandebellezzanaturale.it



PORTA SEMPRE CON TE  
LA CARTA SOCIOCOOP

## Zohar il tuo centro Cecina (LI)

Sconti riservati ai soci Coop del 10 per cento per linfodrenaggio manuale, pacchetto di 5 trattamenti di kinesiopatia osteopatica, sequex su ciclo di 10 sessioni, primo massaggio californiano ed etrusco, prima visita nutrizionale, primo massaggio di riflessologia vietnamita, prima trattamento ayurvedico, pacchetto da 5 trattamenti ayurvedici. 5 per cento di sconto per il pacchetto da 3 trattamenti ayurvedici.

Info 3409174302  
e-mail: barbara.tovani@hotmail.it

## Privatassistenza

### Viareggio (LU)

Cooperativa sociale che offre prestazioni socio-assistenziali e infermieristiche nei comuni della Versilia. Sconto del 5 per cento per i soci di Unicoop Tirreno, presentando la carta SocioCoop.

Info 0584960353  
viareggio@privatassistenza.it



## CORSI

### Aquatica Sport & Benessere

#### Massarosa (LU)

Società sportiva che organizza corsi di nuoto nella piscina comunale di Massarosa. Sconto del 15 per cento sui corsi Evergreen riservati agli over 60.

Info 0584976646 - massarosa@aquatica2004.it

### ASD Laboratorio di danza e movimento Livorno

Via di Popogna, 50

Danza classica, moderna e contemporanea, laboratorio coreografico, recitazione, pilates, hip-hop: ecco alcune discipline che è possibile praticare con la guida di un istruttore. Prezzi scontati per i soci Coop sull'iscrizione ai corsi offerti dal laboratorio.

Info 0586814156-811740  
www.laboratoriodanzamovimento.it  
f ASD Laboratorio di Danza e Movimento

### ASD Amatori Nuoto Follonica (GR)

Società sportiva che organizza corsi di nuoto nelle piscine di Gavorrano e Follonica. Sconto del 10 per cento per abbonamenti mensili e del 15 per cento per abbonamenti a periodo.

Info 056657093  
info@amatorinuotofollonica.it  
www.amatorinuotofollonica.it

### ASD Loco Club Napoli

Via Gen. F. Pignatelli, 69

Società sportiva dilettantistica di ballo. Sconti per i soci di Unicoop Tirreno e i loro familiari (coniuge e figli) del 12,5 per cento per i balli di coppia (persona singola) e balli di gruppo; del 14,5



per cento per balli di coppia (coppia). Possibili anche formule trimestrali; il tesseramento è personale.

Info 08119527675 - info@lococlub.it

### Centro Studi L'Arca Cecina (LI)

Agenzia formativa con lo scopo di promuovere un'attività di sostegno alla scuola e al mondo del lavoro, sconto riservato ai soci di Unicoop Tirreno sull'acquisto dei corsi proposti.

Info 0586632233 - info@centrostudiarca.com  
www.centrostudiarca.com

### Arca Grosseto

Azienda di servizi che organizza due corsi, Easycake & Easykitchen: pasticceria e cucina facile per i soci Coop. Gli appuntamenti hanno la durata di 4 ore, dalle 15 alle 19, e sono ospitati dall'Angolo del Gusto di Cortecchi a Grosseto. Il programma prevede la riscoperta di tecniche gastronomiche manuali e prodotti tipici della cucina toscana. Per i soci di Unicoop Tirreno sconto di 5 euro.

Info e iscrizioni Arcafactory a Grosseto  
via Damiano Chiesa, 38 - 0564077031  
3287631017 - arcascuola@arcafactory.it

### Fusolab Roma

Sconto del 10 per cento per i soci di Unicoop Tirreno sui corsi presenti sul sito www.fusolab.net.

Info 06452218802 - 3287149387  
formazione@fusolab.net

### Dimensione Nuoto ASD Viterbo

Servizi legati alle attività di palestra e piscina. Previsto sconto del 18 per cento a tutti i soci di Unicoop Tirreno.

Info 0761370271  
dimensionenuotodesk@gmail.com

### To be Mattioli fitness Viterbo

Centro benessere che organizza corsi con offerte vantaggiose per i soci di Unicoop Tirreno. Prezzo conveniente per i primi 50 soci. 1 settimana di prova gratuita.

Info 0761250310 - 3921562522

### Associazione Culturale Accademia delle Arti dello Spettacolo Viterbo

Per i soci di Unicoop Tirreno: 10 per cento di sconto sul costo annuale di 1 corso; 15 per cento sul costo annuale di 2 corsi e 15+5 per cento sul costo annuale di 3 o più corsi. I corsi annuali hanno durata da settembre a giugno; sono esclusi dalle convenzioni le spese relative ai costi d'iscrizione, associazione, quote spettacolo, divise e costumi di scena.

Info 3335704228 - info@scuoladarte.it  
postmaster@scuoladarte.it

### Scuola di tango San Vincenzo (LI)

Corsi di tango organizzati nei locali del-

la Sezione soci dalla *Doble M Tango*. Per i soci Coop è previsto uno sconto di 5 euro sul prezzo mensile dei corsi.

Info Marta del Bono 3381255350  
e-mail: martadelbono@isoposta.it

## I SERVIZI

### **Blu Navy Porto Santo Stefano (GR)**

Società di servizi di trasporto marittimo che offre, presso le proprie biglietterie, uno sconto riservato ai soci Coop di 10 euro per minicrociere incluse di pranzo a bordo (bevande escluse) valide per le Isole di Giannutri, Giglio e Isola d'Elba. Preventivi formulati *ad hoc* per gruppi superiori ai 30 partecipanti.



Info 0564071007 - fax 0564071206  
3931791500 - www.blunavycrociere.com

### **Maremma Servizi Soc. Coop.**

Via Giordania, 181 Grosseto  
Società cooperativa che si occupa di pratiche di circolazione di veicoli a motore, rinnovo patenti e trasferimenti di proprietà. Offre a tutti i soci di Unicoop Tirreno uno sconto del 20 per cento sull'onorario per rinnovo patente con medico in sede; del 25 per cento sull'onorario per trasferimento di proprietà e immatricolazione di ciclomotori. A tutti i soci che usufruiranno di questi servizi sarà attivato l'avviso per ricordare le relative scadenze.

Info 0564458876  
maremma.servizi@sermetra.it

### **Grosseto Revisioni Grosseto** Via Aurelia Antica, 48

Per tutti i soci di Unicoop Tirreno che si rivolgeranno all'officina per la revisione auto è previsto l'omaggio di un **buono acquisto di 5 euro** spendibile nei negozi di Unicoop Tirreno.

Info 056422582

### **Sconti per i soci Coop sugli acquisti nei punti vendita Brico Io di Toscana e Lazio**



Appassionati del fai da te? Da oggi potete decorare, rinnovare o sistemare la casa a prezzi vantaggiosi. Per i soci Coop è previsto, infatti, il **10 per cento di sconto** su tutti gli acquisti effettuati il mercoledì nei punti vendita *Brico Io* di Toscana e Lazio: Massa, Viareggio, Livorno, Cecina-Montescudaio, Piombino, Follonica, Civitavecchia, Formia, Aprilia, Ceccano, Ceperano, Roma Torre Spaccata. Lo sconto non è utilizzabile per l'acquisto di articoli già in promozione o segnalati nel punto vendita o per combustibili (petrolio, pellet, legna, bioetanolo). Inoltre non è cumulabile con coupon, tessere sconto e convenzioni.

## CINEMA

### **Multisala Supercinema Orbetello (GR)**

Ingresso ridotto di 2 euro per il solo titolare della carta *SocioCoop* per tutti gli spettacoli. Lo sconto si applica solo nei giorni feriali (da lun. a ven.). Film in 2D: 5 euro (anziché 7), per quelli in 3D: 7 euro (anziché 9).

Info 0564867176

### **Cinema Stella Grosseto**

Per i soci di Unicoop Tirreno muniti della carta *SocioCoop* riduzione sul biglietto d'ingresso di 1 euro.

Info 056420292  
www.cinemastella.com

### **Cinema Etrusco Multisala**

**Tarquinia (VT)**

### **Cinema Alfellini**

**Grottaferrata (RM)**

Sconto ai soci di Unicoop Tirreno con carta *SocioCoop* sul biglietto d'ingresso: 5 euro (tutta la settimana per i film in 2D (*Cinema Etrusco* e *Alfellini*); 6,50 euro (tutta la settimana per i film in 3D (*Cinema Etrusco*).

Info Cinema Etrusco - via della Caserma, 32 - 0766856432;  
Cinema Alfellini - viale I Maggio, 82 - 069411664



45



Supermercati con servizio Box Office presso i quali si possono acquistare i biglietti: Livorno via Settembrini, Livorno Chiosco del C.C. Fonti del Corallo, Viareggio, Avenza, Rosignano, Cecina, San Vincenzo, Venturina, Follonica.

### **Elisa On tour**

11 novembre  
Mandela Forum  
Firenze



### **Michael Jackson tribute show**

Sergio Cortés  
16 novembre  
Obihall Firenze



### **Giorgio Pasotti da Shakespeare a Pirandello**

17 novembre  
Teatro Puccini  
Firenze



### **Pooh**

18 e 19 novembre  
Mandela Forum  
Firenze



### **Panariello**

### **Conti**

### **Pieraccioni**

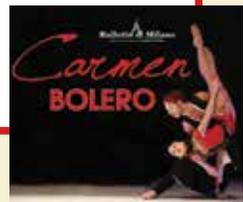
### **Lo Show**

26 e 27 novembre  
Modigliani Forum  
Livorno



### **Carmen Bolero**

26 novembre  
Teatro Moderno  
Grosseto



## 46 | TEATRI DI ROMA

### Ambra Jovinelli

Sconti per i soci di Unicoop Tirreno prenotando allo 0688816460. Ritiro del biglietto presso la biglietteria presentando la carta *SocioCoop*.

Info [www.ambrajovinelli.org](http://www.ambrajovinelli.org)

### de Servi

Sconti per i soci di Unicoop Tirreno prenotando allo 066795130. Ritiro e pagamento del biglietto presso la biglietteria presentando la carta *SocioCoop*.

Info [promozione@teatrosevi.it](mailto:promozione@teatrosevi.it)  
[www.teatrosevi.it](http://www.teatrosevi.it)

### Eliseo

Sconti per i soci di Unicoop Tirreno prenotando allo 0669317099 o tramite e-mail: [promozione@teatroeliseo.com](mailto:promozione@teatroeliseo.com). Ritiro del biglietto presso la biglietteria presentando la carta *SocioCoop* almeno 3 giorni prima della data scelta.

Info [www.teatroeliseo.com](http://www.teatroeliseo.com)

### Manzoni

Sconti per i soci di Unicoop Tirreno prenotando allo 063223634 o per e-mail: [manzoni.promozione@libero.it](mailto:manzoni.promozione@libero.it). Ritiro del biglietto presso la biglietteria presentando la carta *SocioCoop*.

Info [www.teatromanzoni.info](http://www.teatromanzoni.info)

### Olimpico

Sconti per i soci di Unicoop Tirreno prenotando allo 0632659927 - 3339307636 o per e-mail: [ufficiopromozione@teatroolimpico.it](mailto:ufficiopromozione@teatroolimpico.it).

Info [www.teatroolimpico.it](http://www.teatroolimpico.it)

### Quirino

Sconto per i soci di Unicoop Tirreno prenotando allo 0683784802 o tramite e-mail: [promozione@teatroquirino.it](mailto:promozione@teatroquirino.it). Ritiro del biglietto presso la biglietteria presentando la carta *SocioCoop*.

Info [www.teatroquirino.it](http://www.teatroquirino.it)

### Vittoria

Sconti per i soci di Unicoop Tirreno prenotando allo 3930255428 o tramite e-mail: [teatrovittoriarm2@gmail.com](mailto:teatrovittoriarm2@gmail.com). Ritiro del biglietto presso la biglietteria presentando la carta *SocioCoop*.

Info [www.teatrovittoria.it](http://www.teatrovittoria.it)

obbligo  
di  
prenotazione  
per tutti  
i teatri  
di Roma

## | TEATRI

### Goldoni Livorno

Riduzioni sui biglietti per i soci di Unicoop Tirreno. Prenotazioni allo 0586204290 o tramite e-mail: [area.comunicazione@goldoniteatro.it](mailto:area.comunicazione@goldoniteatro.it).

Info [www.goldoniteatro.it](http://www.goldoniteatro.it)

### Tognazzi Velletri (RM)

Ai soci di Unicoop Tirreno sconto del 15 per cento su posti di ogni categoria (galleria, poltrona, poltronissima).

Info 069640642 - 3392742389  
[info@teatroognazzi.com](mailto:info@teatroognazzi.com)

### Stabile Napoli

Sconto del 15 per cento su abbonamenti e singoli biglietti.

Info 0815510336  
[ufficiopromozione@teatrostabilenapoli.it](mailto:ufficiopromozione@teatrostabilenapoli.it)

### d'Europa Cesinali (AV)

Sconti sui biglietti della stagione e sull'iscrizione all'*Accademia di Teatro*.

Info 0825667366 - 3315481067  
[info@teatrodeuropa.com](mailto:info@teatrodeuropa.com)



PORTA SEMPRE CON TE LA CARTA **SOCIOCOOP**

# Di nostra fiducia

**Si è dimostrata più efficace delle altre forme d'impresa negli anni bui della crisi e gli italiani se ne sono accorti: il 69 per cento la giudica molto utile allo sviluppo economico e sociale del paese. In forte risalita l'indice di fiducia verso il sistema Coop, che incide sempre di più sull'economia italiana. Ecco di che cosa s'è parlato alla Biennale dell'economia cooperativa che si è svolta a Bologna dal 7 al 9 ottobre.**

■ **Claudio Strano**

**D**opo tanti anni si è invertita la tendenza e **Mauro Lusetti**, presidente nazionale di *Legacoop*, ci tiene a sottolinearlo "con la matita blu" introducendo i lavori della *Biennale dell'economia cooperativa* che si è svolta a Bologna dal 7 al 9 ottobre. Nell'indice che misura la fiducia degli italiani, le cooperative incassano un più 7 per cento sul 2015 contro una flessione del 2 per cento delle imprese private (vedi intervista a pagina 48). Il confronto è ora 50 a 41 a favore delle Coop.

## Analisi di sistema

Partiamo dai dati economici, che ci restituiscono il peso della cooperazione nel nostro paese. L'impatto complessivo, che tiene conto cioè della produzione diretta, indiretta e dell'indotto, comprese le società controllate – calcolato per la prima volta in questi termini dal professor **Carlo Borzaga**, economista dell'Università di Trento – si aggira tra l'8 e il 14 per cento a seconda che consideriamo l'economia

nel suo insieme o il settore privato. «Se per assurdo cancellassimo dal mercato le cooperative e le loro controllate – spiega Borzaga, che presiede l'*Euricse*, l'*Istituto europeo di ricerca sull'impresa cooperativa e sociale* – bruceremmo l'8,8 per cento dell'economia italiana. Questi dati mi fanno concludere che la presenza cooperativa è una delle caratteristiche peculiari della nostra economia, come lo sono i distretti industriali e le reti delle piccole e medie imprese. Nessun altro paese ha un sistema di cooperative così ampio e capillare come quello italiano». L'altro aspetto interessante che emerge dallo studio è che tutte le forme di cooperazione sono state «decisamente anticicliche, quasi acicliche». Non solo le cooperative di lavoro, come tradizionalmente si crede, ma anche quelle di consumo che hanno assorbito gli aumenti dei prezzi difendendo i redditi delle famiglie. Mantenendo i livelli occupazionali e pagando lo sforzo con un taglio drastico degli utili.



**Mauro Lusetti**, presidente nazionale di Legacoop.

## ► Unione di fatto

Tra emergenze da affrontare (Mafia capitale, cooperative spurie, crisi in settori importanti come le costruzioni) e un lavoro di riposizionamento «che deve portarci – secondo Lusetti – dentro i processi di cambiamento, per far esprimere all'economia collaborativa le sue potenzialità e favorire un modello di sviluppo armonico», Legacoop si è spesa molto in questi ultimi anni. Non da ultimo lavorando all'unificazione delle 3 centrali (le altre 2 sono *Confcooperative* e *Agci*) per dare vita all'*Alleanza delle cooperative italiane*. Un processo non privo di ostacoli sul quale ha voluto soffermarsi il presidente emerito della Repubblica, **Giorgio Napolitano**, intervenendo alla *Biennale* con la raccomandazione «ad andare avanti con decisione verso una unificazione effettiva, senza orgogli e passioni di bandiera». Le potenzialità, come si diceva, stanno nell'economia cooperativa, collaborativa e del dono su cui scommette il 40 per cento degli italiani, mentre 1 su 3 ritiene che lo sviluppo debba basarsi su un'economia di mercato e finanziaria, e un 14 per cento risolverà l'economia pubblica.

## Pronti alla cooperazione

La crisi ha inciso profondamente sul sistema delle imprese e ai settori in ripiegamento fanno da contraltare settori in espansione e nuovi sbocchi per le imprese. Intanto si va verso la quarta rivoluzione industriale che fa largo utilizzo di macchine intelligenti interconnesse all'internet delle cose. Il Governo ha recentemente messo sul piatto 13 miliardi di incentivi fiscali, distribuiti in 7 anni tra il 2018 e il 2024, per compiere un salto che non sarà indolore. Nell'innovazione spinta gli italiani vedono infatti il rischio di un'emorragia di posti di lavoro, quelli meno qualificati. E probabilmente non si sbagliano. Anche qui servirà un'economia più giusta, comunitaria e inclusiva, che sappia governare il passaggio mettendo al centro la persona e i suoi diritti. In una parola, più cooperazione. ■

# La Biennale di Bologna

Tre giorni di dibattiti sui grandi temi dell'economia e della politica con tanti protagonisti tra cui il premio Nobel Stiglitz, l'economista Fitoussi e Prodi. Un solo grande interrogativo: come combattere le diseguaglianze?

■ **Dario Guidi**

La cosa più urgente è combattere la diseguaglianza. E per farlo occorre riformare profondamente il capitalismo finanziario, così come si è manifestato a partire dagli anni Ottanta del secolo scorso. Sta in questa semplice ricetta il denominatore che accumuna l'analisi di tre grandi economisti come **Joseph Stiglitz**, premio Nobel, docente della *Columbia University* e consulente di Hilary Clinton, **Jean-Paul Fitoussi**, docente in Francia e Italia, e **Romano Prodi**, già presidente della Commissione europea e presidente del Consiglio. Voci autorevoli che raramente capita di poter sentire in un confronto comune, come invece è avvenuto alla *Biennale dell'economia cooperativa*.

## Principio di diseguaglianza

«La diseguaglianza è cresciuta in tutti i paesi avanzati nel corso degli ultimi 30 anni – spiega Stiglitz – e se ciò

Legacoop ha festeggiato i suoi 130 anni di storia con la prima Biennale dell'economia cooperativa.

biennale.coop

Biennale dell'Economia Cooperativa

BOLOGNA | 7/8/9 OTTOBRE 2016  
PALAZZO RE ENZO

PROGRAMMA

130°  
Legacoop

BCOOP  
BIENNALE DELL'ECONOMIA COOPERATIVA

» GUARDANO A UN FUTURO SOSTENIBILE »

è avvenuto è stato per precise scelte politiche ed economiche che hanno tradotto in pratica le indicazioni della dottrina neoliberale». A sostegno della sua tesi Stiglitz porta una mole impressionante di dati. Si va dal patrimonio delle 62 persone più ricche d'America che è pari a quello della metà più povera dell'intera popolazione (circa 160 milioni di persone). Oppure il fatto che l'1 per cento più ricco guadagna da solo più del restante 99. Inoltre i salari medi sono più bassi di 40 anni fa anche se la produttività è cresciuta a dismisura. Questo significa che a trarne beneficio sono i pochi in cima alla piramide.

«In un mondo di diseguaglianze o la crescita è un fenomeno comune e diffuso oppure non serve a molto», afferma Fitoussi. Anche per questo Stiglitz dice esplicitamente che la *trickle down economy*, la teoria secondo cui se ai piani alti si sta bene, qualcosa arriva anche a chi sta sotto, non funziona. «Negli Usa la distanza tra quel che guadagna un amministratore delegato e i suoi operai – sottolinea Stiglitz – è aumentata di decine di volte negli ultimi decenni. Ma un amministratore, cioè una persona sola, non spenderà mai come 300 suoi operai».

È da queste logiche che nasce la crisi della classe media, fortemente impoverita in questi ultimi anni.

«Anche da noi c'è una classe media che ha perso potere d'acquisto – spiega Prodi –. E il rischio è che oggi tutti promettano solo di abbassare le tasse senza pensare a come si tutela lo stato sociale e senza capire che ci sono scelte tra opzioni diverse da fare».

## Spirito di Comunità europea

Ma non si può parlare di Italia senza parlare di Europa, perché molte scelte economiche dipendono ormai da Bruxelles, come le cronache quotidiane ci ricordano. «Bisognerebbe proprio che quel che dice Stiglitz venisse tradotto in tedesco. La dottrina dell'austerità come ci viene imposta dalla Germania non va bene», afferma Prodi con una battuta. «Le politiche di abbassamento del debito non hanno funzionato – rincara Fitoussi – anzi il debito continua ad aumentare mentre abbiamo distrutto capitale

umano e sociale. Occorre fare investimenti e attivare politiche di lungo periodo, puntando sul capitale umano, sulla ricerca e la formazione». L'economista francese aggiunge una preoccupazione ulteriore: «Meglio un punto in più di debito che far correre un rischio alla democrazia. Perché è questo oggi in Europa il problema, visto l'affermarsi di egoismi e di partiti nazionalisti ed estremisti. L'Europa va cambiata, deve diventare una federazione di stati capaci di disegnare il futuro». Altrimenti il paradosso è che, come avviene oggi, i singoli paesi «hanno diritto di cambiare il Governo, ma non di cambiare la politica».

## Pro riforma

Per affrontare questo groviglio di problemi la ricetta di Stiglitz parte dall'idea che il capitalismo vada riformato perché la logica del "breve termine" e il dominio della dimensione finanziaria, oltre ad aumentare le diseguaglianze, hanno portato a ridurre gli investimenti. Stiglitz fa riferimento al ruolo fondamentale che la cooperazione può esercitare per cambiare il modo in cui funziona la nostra società, e introduce un ulteriore spazio d'azione riferendosi al dibattito su esperienze di partecipazione agli utili da parte dei dipendenti.

«Per noi italiani – aggiunge Romano Prodi – è necessario essere consapevoli che l'ancoraggio a una dimensione europea è fondamentale per affrontare le sfide che abbiamo di fronte. Certo, le scelte che la Germania sta imponendo sono da rivedere profondamente. Ma occorre che come paese abbiamo la consapevolezza che ci giochiamo il futuro. Gli stati italiani nel Rinascimento primeggiavano in tutti i campi, dall'arte all'economia. Poi, con la scoperta dell'America arrivò una prima globalizzazione. Noi non riuscimmo ad adeguarci, prevalsero le divisioni e i campanili. E ne abbiamo pagato il prezzo per secoli. Oggi siamo davanti a un bivio simile». ■



Joseph Stiglitz

Premio Nobel, docente della Columbia University e consulente di Hilary Clinton.



Jean-Paul Fitoussi

Docente universitario in Francia e Italia.



Romano Prodi

Già presidente della Commissione europea ed ex presidente del Consiglio.

# Modello di riferimento

**Comunitario, cooperativo, collaborativo. Il modello economico che vogliono gli italiani, secondo i dati di Swg.**

**Aldo Bassoni**

«L'Italia vuole ripartire. Vuole vedere gli effetti del vento di cambiamento. Vuole sentirsi diversa, dinamica e meritocratica, ma non intende tornare al capitalismo rampante, iperfinanziarizzato e profittatore». Parola di **Enzo Riso**, direttore scientifico di Swg, che ci consegna un ritratto degli italiani ormai a corto di pazienza e non più disposti ad aspettare quel cambiamento fin troppo annunciato ma ancora lontano da venire. «La crisi ha lasciato il segno nella coscienza degli italiani – prosegue Riso riferendosi all'indagine presentata alla *Biennale della Cooperazione* che si è svolta a Bologna il 7, l'8 e il 9 ottobre scorsi –. La società attuale è ritenuta bloccata, appesantita dall'incedere di corporazioni e lobby tutte intente a tutelare i propri interessi e profitti».



Enzo Riso, direttore scientifico di Swg.

**Ma cosa vorrebbero gli italiani? A quale paradigma economico pensano?**  
«Una buona parte, il 64 per cen-

to vorrebbe un modello economico che, pur rimanendo nell'alveolo capitalistico, sia contraddistinto da pulsioni eque, da giustizia sociale e da un'ambizione di crescita armonica. Per la maggioranza relativa dell'opinione pubblica (40 per cento), l'economia del futuro dovrebbe essere contrassegnata da una forte impronta comunitaria, cooperativa, collaborativa. Al centro di questo nuovo paradigma non c'è solo la *sharing* e la *green economy*, c'è, soprattutto il bisogno di un modello di fare impresa capace di mettere insieme persone, talenti, volontà e giustizia sociale: un modello cooperativo».

**Questo vuol dire che c'è ancora tanta voglia di cooperazione?**

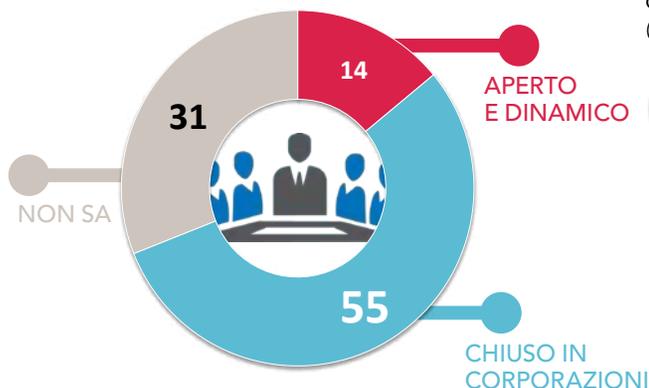
«Intendiamoci, gli scandali, le vicende di corruzione, i fallimenti che hanno coinvolto alcune cooperative, non sono passati indenni. La fiducia nelle cooperative, nel corso del 2015, era scesa velocemente. La capacità di reazione della cooperazione sia nell'isolare e colpire i corrotti che nel gestire crisi e cadute, ha invertito la dinamica discendente. In un paese in cui recuperare fiducia è un'impresa titanica (si pensi all'esempio delle banche che dal 45 per dei tempi d'oro d'inizio anni Duemila oggi ristagnano intorno al 10 per cento di fiducia), le cooperative hanno dimostrato di avere la forza, l'energia

## L'INDAGINE SWG

1

**Il mercato capitalistico è percepito come chiuso in corporazioni.**

Seconde lei, oggi, il mercato capitalistico è:



2

**Il futuro: un'economia cooperativa e comunitaria.**

Lei ritiene che il futuro sviluppo dell'economia dovrà basarsi soprattutto su: (2 risposte possibili)



Non saprei: 14%



e il dinamismo per invertire la rotta. Infatti, nel corso dell'ultimo anno l'indice di fiducia è passato dal 43 al 50 per cento».

**E alle imprese di capitale com'è andata?**

«Contemporaneamente il livello di affidabilità riconosciuto alle imprese di capitale è apparso in flessione, scendendo dal 43 al 41 per cento. Le imprese cooperative, inoltre, sono ritenute utili per lo sviluppo del paese dal 69 per cento degli italiani e, per il 63 per cento, rappresentano un modello di economia giusta e un modello di fare impresa che ha contribuito, in questi anni bui, a mitigare il disagio sociale e il declino economico dell'Italia».

**Alle cooperative viene riconosciuto un ruolo positivo, dunque. Ma quali sono le prospettive?**

«La ripresa di dinamismo apre, per il movimento cooperativo sia in termini di funzione economica che di ruolo. La prima sfida è di riposizionamento all'interno del quadro attuale. Essa significa pensarsi e percepirsi come imprese protagoniste del cambiamento del paese e dello sviluppo di una nuova stagione di armonia sociale ed economica. La seconda sfida coinvolge il futuro e la capacità di diventare attori di un nuovo paradigma economico, che convoglia le spinte della *sharing* e della con-

divisione di beni e servizi verso un modello di economia comunitaria, cooperativa, trasparente».

**Un'economia anche più democratica?**

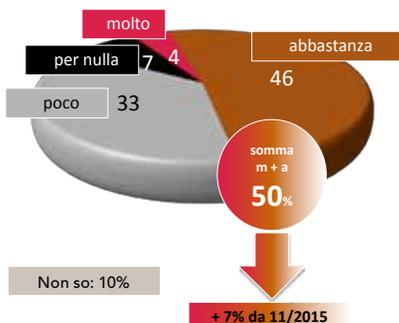
«Certo. Un'economia che non lascia potere e risultati economici in mano alle nuove multinazionali della rete, ma concentra il potere di scelta e i benefici economici sulle persone protagoniste delle diverse iniziative economiche. La terza sfida coinvolge l'economia 4.0 e la capacità delle cooperative di diventare un modello di crescita in cui innovazione e robotica generano benessere organizzativo e lavorativo e non nuova marginalità sociale. Quarto tema riguarda il futuro e la capacità di essere vettore di una nuova stagione di crescita e opportunità per le persone: in una parola, uno strumento riattivatore dell'ascensore sociale».

**E la quinta sfida?**

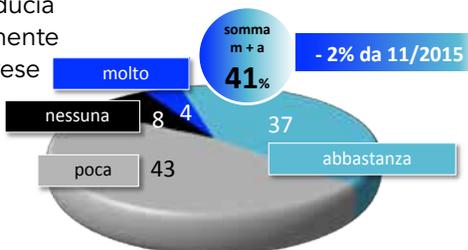
«È quella che riguarda il delicato campo dell'etica in economia, con la possibilità delle cooperative di essere un modello sobrio, efficiente ed equilibrato di fare impresa. Ultima sfida è quella che riguarda la generazione di una classe dirigente, impegnata sul futuro del paese e sullo sviluppo continuo e permanente del modello cooperativo. In sintesi, l'insieme delle sfide per il movimento cooperativo trova sintesi in quello che possiamo chiamare l'impegno a cambiare l'Italia... cooperando». ■

**3 La fiducia nelle imprese: le cooperative tornano in alto.**

Personalmente quanta fiducia ha attualmente nelle imprese cooperative?



Quanta fiducia ha attualmente nelle imprese private?



**4 I ruoli indiscussi e apprezzati delle cooperative per il paese.**  
Secondo lei, le imprese cooperative... (più risposte possibili)



# Uva inclusa

**Tante varietà e usi diversi, da includere in una sana alimentazione. Basta consumare l'uva nelle dosi giuste per evitare un eccesso di zuccheri.**

■ **Ersilia Troiano**

**D**a vino o da tavola, secca (la cosiddetta uvetta) o fresca. Bianca, rosata, rossa, nera. Tanti le varietà e gli utilizzi dell'uva, che da luglio fino a dicembre ci attrae dai banchi dell'ortofrutta con il suo aspetto caratteristico e il suo colore deciso. *Cardinal, Regina, Thompson e Ruby seedless* (senza semi) le varietà più diffuse (queste ultime 2 di importazione); l'uva *Italia*, dal chicco di grosse dimensioni, è invece la più pregiata tra le varietà nostrane e in assoluto la più apprezzata all'estero.

Dal punto di vista nutrizionale, sull'uva se ne sentono davvero parecchie. Ricca di zuccheri semplici – ne apporta circa 16/18 grammi per 100 grammi, contenuto che varia a seconda del grado di maturazione e delle varietà –, c'è chi sostiene che non è indicata per chi è in sovrappeso, soffre di diabete o di disturbi del metabolismo del glucosio. C'è chi invece, proprio in virtù del contenuto significativo di zuccheri, la utilizza come unico alimento durante tutta la giornata (la cosiddetta "dieta dell'uva"), per perdere qualche chilo

di troppo. Ma allora fa ingrassare o dimagrire? Come quasi sempre quando si parla di alimentazione, non è facile o possibile ricondurre la quasi totalità delle cose a una logica del "fa bene" o "fa male" oppure ad un secco sì o no. Di certo, le cosiddette diete a base di un solo alimento si commentano più o meno da sole, nel senso che è chiaro a tutti che non possano rappresentare una strategia per perdere peso e mantenersi in salute. Dunque, non fa dimagrire. Ma neanche ingrassare, però.

## Uso e consumo

Sebbene il contenuto di zuccheri dell'uva sia sicuramente superiore a quello di altri frutti, non è infatti corretto bandirne il consumo, considerato anche che la sua stagionalità ci permette di goderne solo per alcuni mesi all'anno. È importante inquadrare la porzione di riferimento che, come per tutta la frutta, è pari a circa 150 grammi. La giusta dose, per non esagerare, visto che un chicco tira l'altro e che si rischia di consumarne davvero quantità eccessive. Una volta acquistata è meglio conservarla in frigorifero piuttosto che lasciarla a temperatura ambiente, riponendola in un sacchetto di carta op-



pure in un contenitore forato. Essendo uno dei pochi frutti che si mangia con la buccia, occorre lavarla bene, lasciandola in ammollo qualche minuto, e poi sciacquarla con abbondante acqua corrente; è consigliabile ripetere questa operazione varie volte.

## Divieto di eccesso

Non solo zuccheri. L'uva, e in particolare la sua buccia, è ricca di pectine e cellulosa, fibre fondamentali per il corretto funzionamento intestinale e la regolazione del metabolismo.

L'uva ed il suo succo contengono inoltre resveratrolo, una sostanza con una potente azione antiossidante. Resveratrolo presente anche nel vino, in quantità decisamente superiori rispetto al succo e all'uva fresca, essendo questa sostanza prevalentemente contenuta nella buccia e negli acini, che vengono macinati e fermentati insieme al succo per la sua produzione. Resveratrolo che però non giustifica il consumo di vino a fini cosiddetti salutistici. Se prima si diceva che il vino rosso fa salute, è ormai chiaro che "meno è meglio"; quando si tratta di alcol l'*Organizzazione Mondiale della Sanità* ha ribadito, infatti, che non esiste un limite sotto il quale può essere consumato senza rischio. Rischio che aumenta con l'aumentare delle quantità assunte, indipendentemente dalla fonte (vino, birra, superalcolici). I livelli d'assunzione di riferimento per la popolazione italiana (Larn, 2014) definiscono come "consumo a basso rischio" quello inferiore a 1 bicchiere di vino per le donne e 2 per gli uomini al giorno. No assoluto, invece, al vino (ma non all'uva) e a tutte le bevande alcoliche in generale, in gravidanza e allattamento, prima dei 18 anni o in caso di malattie del fegato, digestive e di tutte quelle condizioni che richiedano l'assunzione di farmaci. ■

## Piccoli consigli

Insieme a mozzarella, ciliegie, olive, caramelle, würstel e altri alimenti, i chicchi di uva possono rappresentare un rischio per il soffocamento nei bambini perché, essendo lisci e ovali, si incastrano facilmente nelle vie aeree. Niente paura però: basta tagliare ogni chicco in 4 pezzettini e il piccolo di famiglia potrà mangiare l'uva senza rischi. Per la tranquillità di babbo e mamma.

# Giusto processo

Non si può certo dire che gli alimenti processati godano di una buona reputazione, tanto che sono considerati responsabili, insieme ad altri fattori, di obesità, ipertensione e diabete di tipo II. È vero? Ed è giusto toglierli dal carrello della spesa? Innanzitutto chiariamo che la definizione "alimento processato" fa riferimento all'entità e alle tipologie di lavorazione che subisce prima di arrivare sugli scaffali o sui banchi dei supermercati. Sono alimenti

**Come e quanto possono essere processati, cioè lavorati, gli alimenti.**

non processati – o meglio minimamente processati – gli alimenti freschi (frutta, verdura, pesce, carne, uova, latte e yogurt, frutta secca e a guscio, semi oleosi non salati e non pralinati) e quelli surgelati tali e quali (verdura, pesce, carne); mentre sono mediamente

processati i grassi e gli oli da condimento, vegetali ed animali, lo zucchero, le farine, la pasta, il riso e gli altri cereali in chicchi. Rientrano, invece, nel gruppo degli alimenti altamente processati i prodotti da forno, gli *snack* dolci e salati, i piatti ed i prodotti pronti a base di carne, pesce, verdure (crocchette, hot dog, hamburger ecc.), le verdure e le zuppe in scatola o disidratate, la carne e il pesce affumicati, in salamoia e sottolio. Il livello di processamento non è, quindi, un criterio nutrizionale di classificazione, anche se molti alimenti processati sono poco salutari, soprattutto in termini di zuccheri, grassi e sale.



Ne sono un esempio gli *snack* dolci e salati, gli alimenti da *fast food*, le bibite zuccherine. Questo non è vero, però, per tutti gli alimenti processati, molti dei quali possono trovare un posto adeguato in un'alimentazione sana e corretta. Si pensi alla frutta sciroppata, senza zuccheri aggiunti, in alternativa alla frutta fresca quando questa è indisponibile o quando non sia possibile consumarla (in caso di problemi di masticazione, ad esempio); e anche agli alimenti e ai piatti pronti al consumo, come la verdura o le zuppe già pronte, che possono essere un ottimo aiuto per comporre pasti equilibrati per tutta la famiglia in mancanza di tempo per cucinare. Leggere la lista degli ingredienti e confrontare tra loro le etichette dei prodotti resta comunque una regola sempre valida per fare la spesa in modo consapevole. ■

# A portata di **mano**

54

**Pressione, sfioramento, manipolazione, a seconda della patologia da trattare. L'osteopatia, una terapia solo manuale per cercare le cause di un dolore ricorrente e riequilibrare l'organismo.**

■ **Barbara Bernardini**

**C**hi non ha mai sofferto di un dolore uggioso, ricorrente, che passa e poi torna inesorabile a tormentare per una vita intera? Quel mal di testa fastidioso, quel dolore alla schiena, quel mal di pancia che impedisce anche solo di rilassarsi 2 ore al cinema. Sono davvero infinite le manifestazioni dolorose per le quali ogni giorno oltre 1 milione di italiani cerca cure più o meno miracolose, dagli antinfiammatori alla cure fisioterapiche senza, talvolta, riuscire a liberarsi del problema.

## Modalità di funzionamento

A chi è in cerca di un approccio efficace e diverso verso quei dolori fantasma può venire oggi in aiuto l'osteopatia, una disciplina un tempo osteggiata dalla medi-



cina convenzionale che, grazie a indagini scientifiche serie e rigorose, sta a poco a poco ottenendo il giusto riconoscimento e si va affermando come strumento di terapia e prevenzione delle patologie dolorose a carico non solo del sistema muscolo scheletrico ma anche del cranio e dei visceri, come coliti spastiche, disturbi del transito intestinale, reflusso esofageo ed ernie iatali. «L'approccio osteopatico va bene in tutte quelle patologie dove il dolore si manifesta su base funzionale – spiega **Salvatore Begini**,

fisioterapista e osteopata iscritto al *Federal European Register of Osteopaths* –, cioè dove il sistema non funziona più bene, ma l'organo è ancora integro». Per intendersi, una spalla dolorante perché fratturata per un trauma non si può curare con l'osteopatia, ma una spalla continuamente dolente, forse a causa di un sovraccarico dell'articolazione o di una cattiva postura può beneficiare moltissimo dell'approccio a 360 gradi che l'osteopata pone di fronte al problema medico. La terapia osteopatica è esclusivamente manuale, e si basa su varie tecniche di pressione, sfioramento o manipolazione, a seconda della patologia da trattare.

## Cognizione di causa

Niente macchine, infiltrazioni, elettrostimolazioni, solo le mani esperte dell'osteopata che cercano di curare il problema individuandone l'origine. «La differenza tra fisioterapia e osteopatia – chiarisce Begini – consiste fondamentalmente nella tipologia di patologie trattate, ma trovandosi di fronte alla stessa patologia la fisioterapia tratta il dolore, ovvero il sintomo della malattia, mentre l'osteopatia si concentra sulla causa che può essere anatomicamente molto lontana dal punto dolente». Un mal di testa, ad esempio, può derivare da un problema alle vertebre, una tensione dorsale da una cattiva postura o da un problema all'intestino. «Io amo definire il trattamento osteopatico come un giallo da risolvere – commenta Begini –: ogni volta che si presenta un nuovo paziente andiamo alla ricerca della causa nascosta che produce il sintomo, così come nel giallo si cerca il colpevole. In Svizzera per questo motivo l'osteopata si definisce eziopata, colui che ricerca la causa». Una volta identificato il problema primario si tratta di riequilibrare questi sistemi alterati usando le mani,

con varie tecniche che vanno dalla manipolazione allo sfioramento permettendo al corpo stesso di raggiungere un nuovo equilibrio.

## Margini di manovra

«Non esistono un approccio univoco o manovre *standard*. Con ogni paziente bisogna aprire la borsa degli attrezzi e usare il più adatto», puntualizza Begini. A fronte dei significativi risultati ottenuti con i trattamenti osteopatici, anche la medicina italiana sta cercando di offrire all'osteopatia un inquadramento ufficiale nella lista delle discipline mediche, per tutelare gli operatori – che per qualificarsi come osteopati devono sottoporsi a un lungo *iter* di studi e di apprendistato – e i pazienti dal rischio di abuso della professione: utilizzando tecniche di manipolazione talvolta anche invasive, potrebbe, nel peggiore dei casi, provocare danni. «A questo proposito il Parlamento sta legiferando e siamo fiduciosi che presto avremo una regolamentazione adeguata – commenta Begini –. Grazie anche al fatto che oggi esiste un registro italiano degli osteopati che certifica chi è in possesso dei requisiti per esercitare la professione». Ma l'osteopatia rappresenta dunque un approccio utile e sicuro per tutti? «Ci sono casi in cui

## Metodo di cura

### Come nasce l'osteopatia in breve.

A differenza di quanto si possa pensare l'osteopatia non è nata in oriente, ma in America, ad opera del medico Andrew Taylor Still. In un'epoca conservatrice come il tardo Ottocento, *the Old Doctor* – così era chiamato A.T. Still – venne ostacolato in tutti i modi nel diffondere le sue terapie manipolative come metodo di cura. I contrari a questa forma terapeutica erano la maggioranza. Solo dopo anni di pratica e di risultati positivi, Still riuscì a convincere la gente della reale utilità dell'osteopatia e a lui si riconosce non solo il merito di averla scoperta, ma soprattutto di aver perseverato e sviluppato i principi e le pratiche di tale arte medica, facendone un vero e proprio sistema curativo autonomo.

### INFO

Osteopatia Begini  
3389644950 - [www.osteopatiafisioterapiabegini.it](http://www.osteopatiafisioterapiabegini.it)

L'approccio osteopatico è assolutamente controindicato – risponde l'esperto –: per esempio, quando c'è una lesione organica ben definita, come una frattura, una lussazione o un tumore sottostante o anche nei casi in cui vi siano lesioni gravi della cute e problemi vascolari di una certa gravità». Un bravo professionista in ogni caso, valutando anche i referti medici e le indicazioni dello specialista di riferimento, sarà in grado di individuare non solo il tipo di approccio da utilizzare ma anche e soprattutto l'opportunità di certe manovre. ■

sani & salvi di Barbara Bernardini

## Fa test

L'Istituto europeo di oncologia di Milano ha messo a punto un semplice test sul sangue capace di individuare la presenza di cancro al polmone in pazienti completamente asintomatici. Allo studio hanno preso parte 1.115 persone sulle quali è stato misurato il livello di microRNA circolanti nel sangue periferico relativi al tumore. I risultati sono stati ottimi: il test ha dimostrato una sensibilità dell'87 per cento nell'identificare il tumore al polmone e, una volta perfezionato, promette di scoprire 100 tumori del polmone asintomatici ogni 3mila esami, mentre allo stato attuale servono 10mila Tac per individuare lo stesso numero di neoplasie.

## Veniamo al succo

Mezzo bicchiere di succo di limone al giorno toglie i calcoli di tor-

no. Potrebbe riassumersi in questa filastrocca popolare il significato della ricerca dell'Istituto di ricerche farmacologiche Mario Negri di Bergamo condotta con il sostegno del Consorzio di Tutela del Limone di Siracusa Igp. Medici, ricercatori e agricoltori sono stati coinvolti in questa ricerca dal 2008 per dimostrare le proprietà dell'agrume mediterraneo. Per quel 18 per cento di italiani che soffre di calcoli renali le coliche si possono prevenire bevendo mezzo bicchiere di succo di limone al giorno. Meglio dei farmaci perché non ha controindicazioni.



## Esercizio di memoria

Gli esperti della fondazione Bounce Alzheimer's Therapy hanno lanciato un progetto che prevede la distribuzione di tavoli da ping-pong nelle case di cura specializzate nell'assistenza all'Alzheimer. Secondo studi recenti, infatti, il gioco del ping-pong avrebbe un sorprendente e inatteso risvolto positivo: sembra che il tennistavolo possa aiutare i malati di Alzheimer a mantenersi in salute, rallentando il processo di degenerazione legato alla malattia. Per giocare a ping-pong, infatti, sono necessari movimenti veloci, attenzione e capacità motorie visivo-spaziali.

# Sala giochi

56

Frozen, Dory, Peppa Pig, Batman, Masha e Orso e compagnia animata: i giochi per bambini che nascono dai cartoni Tv e al cinema. Ma spopolano anche quelli interattivi.

■ Roberto Minniti

Un mondo infantile in cui televisione e cinema hanno uno spazio sempre maggiore. Che ci piaccia o no, nella vita dei nostri figli i personaggi di *cartoon*, film e serie tv sono protagonisti anche quando i piccoli sono lontani dallo schermo. Non si salvano – e non potrebbe essere altrimenti – neppure gioco e giocattoli.

## Personaggi della Tv



Inutile illudersi anche se il panorama del mondo dei giocattoli è talmente ampio da offrire più di una via di fuga: a finire nel circolo di oggetti più desiderati sono quelli che hanno a che fare con i cartoni animati e i film del momento. Il mondo fiabesco di *Frozen*, per i personaggi *Disney*, continua a farla da padrone, ma torna anche *Dory* con i personaggi della saga di *Nemo*.

Ci sono, per la concorrente *Marvel*, le *Super Hero Girl*, la linea di *action dolls* dai superpoteri: dalla sempreverde *Wonder Woman* a *Bat Girl* a *Poison Ivy*. E per i maschietti restano in scena *Spiderman* e *Batman*, assieme a tutti i colleghi del pianeta degli *Avengers*. Il copione del gioco è già scritto anche per i bambini più piccoli e ricalca quello dei cartoni televisivi della fortunatissima serie di *Masha e Orso*, di *Peppa Pig*, *PaxPatrol*, *Blaze*, *Supervings* e altri

personaggi che sono abituati a tenere compagnia ai nostri figli nei pomeriggi di fronte allo schermo.



## Forma interattiva

La tendenza nuova, semmai, è quella del ritorno a un tipo di giocattolo che aveva fatto la sua fortuna negli anni Ottanta: quel *Tamagotchi* che molti ricorderanno impegnare le giornate di piccoli e adulti presi nel soddisfare le sue esigenze vitali, accudirlo in diverse ore della giornata, vederlo crescere. Una piccola famiglia virtuale che non si limita più, com'è ovvio, a un semplice videogioco ma si è evoluta.

Oggi ci sono giocattoli *cult* come *Hatchimals*, l'uovo interattivo protagonista di un clamoroso lancio sul mercato coperto per mesi dal più impenetrabile segreto fino allo scorso ottobre. Anche in questo caso, come in molti altri che si stanno conquistando spazio nelle nostre case, si tratta di un oggetto interattivo in cui le attività dei nostri figli sono in parte guidate dalle reazioni dell'oggetto.

## In ogni senso

Messi a dura prova da tante suggestioni, come possiamo cercare il giocattolo che accontenti tutti, tanto i desideri dei piccoli, influenzati come sono da quanto vedono attorno a sé, quanto quelli di chi li vorrebbe sviluppare di più la fantasia?

Va detto innanzitutto che il regalo ideale non esiste in assoluto, esistono i regali che vanno bene per un determinato bambino. Sono scelte determinate dalle caratteristiche peculiari di ciascuno di loro. Una guida, però, arriva dagli psicologi che spiegano che i giocattoli migliori sotto questo aspetto sono quelli capaci di coinvolgere tutti i

sensi del bambino, capaci di dargli la possibilità di manipolare lasciandolo libero di decidere e creare nuovi modi per utilizzare gli stessi oggetti. Dovrebbero inoltre lasciare molto spazio al simbolico, alla rappresentazione attraverso il gioco di qualcosa che non è presente ma che si può immaginare.

## Al sicuro

L'altra condizione fondamentale, per nulla banale come può apparire, è che l'oggetto che stiamo per portare nella stanza dei nostri figli sia sicuro. Una certezza che a volte potrebbe venire meno a leggere quanto frequentemente vengano rintracciati e tolti dal mercato giochi che, per come sono stati realizzati, possono costituire un rischio, anche grave. Oltre ai controlli delle autorità europee, in questo campo così delicato, si può contare su quelli messi in atto volontariamente dai produttori, attraverso verifiche indipendenti di certificatori esterni. In Italia, tanto per fare un esempio, vengono fatti prima di concedere il marchio "giocattolo sicuro" dall'Istituto italiano sicurezza dei giocattoli, che sottopone a test chimici, fisici e meccanici i modelli prima dell'uscita in commercio. ■

### In promozione

**Venerdì 4, sabato 5 e domenica 6 novembre** nei negozi di Viareggio, Avenza, Cecina, Rosignano, Piombino, Follonica, Orbetello, Portoferraio, Civitavecchia, Genzano, Pomezia, Colleferro, Roma via Laurentina e negli Iper di Livorno, Grosseto, Viterbo, Roma Casilino, Roma Eur, **30% di sconto sui giocattoli** (esclusi i prodotti in promozione e i giochi elettronici)

**Dal 7 novembre** offerte soci su alcune tipologie di giocattoli, mentre **dal 17 novembre** partirà il Catalogo dei giocattoli con prezzi promozionali **fino al 6 gennaio**, nei Supermercati di Viareggio, Avenza, Cecina, Rosignano, Piombino, Follonica, Orbetello, Portoferraio, Civitavecchia, Genzano, Pomezia, Colleferro, Roma via Laurentina. **Dal 19 novembre** sarà valido il catalogo per gli Iper di Livorno, Grosseto, Viterbo, Roma Casilino, Roma Eur.

## Nel paese dei balocchi

### A ciascun bambino il suo giocattolo.

Scegliere un giocattolo da regalare a un bambino richiede un'attenzione particolare non solo per il destinatario che, in quanto piccolo, ha bisogno di giochi sicuri nei materiali e nella composizione, ma anche per la funzione che il balocco deve assumere: un passatempo, ma anche uno strumento che lo aiuti a crescere stimolando sensi e creatività.

Il primo punto, in particolare, è essenziale quando parliamo di utenti fino a 36 mesi. In questo caso non bisogna compiere l'errore di destinargli un oggetto inadatto alla sua età, magari convinti che sia più stimolante. Un errore del genere può avere conseguenze imprevedibili, dato che metteremo nelle sue mani un giocattolo che non è stato costruito per evitare i pericoli di inalazione e ingerimento di piccole parti. Sull'aspetto psicopedagogico delle nostre scelte sarebbe bene riflettere che non sempre facciamo il bene dei ragazzi assecondando i loro desideri, specie quando desiderano un gioco non adatto alla loro età. Per quanto i produttori stiano ampliando sempre più la fascia di potenziali fruitori dei giochi e si assista a uno slittamento verso il basso dell'età minima per tutte le classi di giochi, è il caso di ricordare che i bambini si affidano inconsciamente agli adulti per avere confini. È dunque compito nostro saper modulare la giusta via tra i loro desideri e ciò che può soddisfarli in maniera corretta.

Tanto per fare solo un esempio, tra gli errori da non commettere, c'è la tentazione di seguire la divisione, purtroppo comune nei produttori, dei giochi adatti per genere: il rischio è che così facendo si creino dannosi stereotipi.

E tenere bene a mente che quello che stiamo regalando è il mezzo e non il fine, perché in realtà i bambini desiderano più di tutto qualcuno con cui giocare. Quindi scegliamo un giocattolo e regaliamo ai bambini un po' del nostro tempo per giocare insieme. ■

## Colpo di spugna

In promozione per i soci dal primo al 30 novembre.

Gabel

Continua la promozione per i soci *Arredo casa* di Gabel, marchio leader nel settore tessile.



### Set spugna

420 g, Jacquard 1+1 asciugamano + ospite, fantasie e colori assortiti.

**prezzo: 8,90 euro**  
(anziché 14,90)



### Accappatoio adulto

in spugna con cappuccio, tinta unita, misure e colori assortiti.

**prezzo: 19,90 euro**  
(anziché 39)

# Chiaramente

# espresso

58

Comode, ecologiche e facili da utilizzare:  
con le macchine a capsule il caffè  
è buono e veloce anche a casa.

■ **Daniele Fabris**



**Fino al 6 gennaio 2017 in tutti i negozi di Unicoop Tirreno\***

Nuova macchina per caffè e bevande espresse in capsule in promozione per tutti al prezzo di **39 euro** (anziché 69). Disponibile in bianco o nero.

Per ogni macchina acquistata sarà consegnato un buono sconto del valore di 10 euro spendibile, a fronte di una spesa minima di 10 euro, esclusivamente per i seguenti prodotti: confezione da 15 pezzi di capsule caffè *Fior fiore Coop* aroma *Botticelli*, *Leonardo*, *Tiziano*, *Michelangelo*, *Raffaello* e *Giotto*. Il buono è cumulabile e non dà diritto al resto ed è utilizzabile in tutti i negozi Unicoop Tirreno, *Distribuzione Lazio Umbria* e *Ipercoop Tirreno* fino al 31 gennaio 2017.

\*ad eccezione dei negozi *Distribuzione Roma* e affiliati.

**A**lla fine ha ceduto anche il popolo di cultori dell'arte del caffè. Fine delle discussioni sulla ricetta segreta per preparare la moka a regola d'arte. Niente più operazioni con la caffettiera napoletana. Anche gli italiani sono entrati nel novero degli europei sedotti dall'espresso in capsule.

Una schiera sempre crescente di appassionati che sta facendo segnare numeri da *record*. Basta pensare che in Gran Bretagna le vendite di capsule sta per superare quella di caffè solubile e macinato messe assieme. Il fatturato delle piccole compresse da inserire per avere in pochi secondi un espresso sale con numeri impressionanti e costanti: più 30 per cento l'anno nel Regno Unito. Ma i numeri sono a doppia cifra un po' ovunque.

Non è il primo tentativo di portare nelle case dei consumatori il caffè e le macchine del bar, ma sembra la volta giusta. In passato a far finire rapidamente in soffitta le macchine espresso, che prevedevano l'uso di macinato prima e poi di cialde anche con sistemi che all'epoca sembravano futuristici, era stata la scomodità della manualità necessaria e le dimensioni dell'apparecchio.

## Caffè ristretto

È bastato restringerlo all'inverosimile, producendo modelli che possono trovare spazio in qualunque cucina, anche quelle sempre più piccole del nostro paese, ed è stato subito un successo. Con la complicità, ovviamente, di un panorama di varietà di caffè in capsula in grado di accontentare ogni palato e qualunque esigenza. Il risultato è sotto gli occhi di tutti, con capsule prodotte da quasi tutte le marche del caffè. E con un effetto collaterale non da poco conto. Solo nel 2015 nel già citato esempio della Gran Bretagna sono stati utilizzati 340 milioni di cialde di caffè: 1.000 tonnellate di rifiuti che in parte sono finiti nell'indif-

ferenziata. Uno spreco enorme che per alcuni marchi *leader* non sarà corretto ancora per diversi anni visto che non approderanno a capsule ecocompatibili prima del 2020. In qualche caso, va detto, i produttori di capsule hanno messo a punto, come fa Coop, una capsula che si sveste facilmente della pellicola superiore per gettare i fondi del caffè nei rifiuti organici.

## Viaggio in macchina

Per chi si avvicina a questo tipo di espresso, a ogni modo, la prima scelta è quella della macchina, o meglio del sistema apparecchio-cialda, visto che il mercato si è orientato largamente per apparecchi legati a una marca di caffè. Certo, di capsule compatibili con diverse macchine ce ne sono diverse, ma mai come in questo mercato le preferenze del consumatore si dimostrano monomarca.

C'è da dire che in fatto di praticità, ingombro e rapporto tra prezzo e qualità dell'espresso preparato, le macchine per il caffè hanno un gran numero di vantaggi e sono poche le preoccupazioni che deve avere al momento dell'acquisto chi le adotta. In base alle proprie esigenze, si può spaziare tra quelle che fanno anche il cappuccino, salendo leggermente di ingombro, e quelle che preparano solo l'espresso. E qui gioca un'altra differenza tra chi ha bisogno di un modello in grado di erogare due caffè contemporaneamente e chi si accontenta di una tazzina alla volta.

## Alla prova dei fatti

Tutte, indifferentemente, sono in grado di fare ottimi caffè, senza sporcare la cucina, raggiungendo la temperatura ideale in pochissimi secondi. A chi le utilizza serve solo inserire la capsula e premere un pulsante: null'altro. Gli apparecchi non devono neppure essere spenti visto che vanno da soli in *stand-*

by dopo qualche minuto di inattività. I risultati delle prove tecniche indipendenti (condotte da associazioni dei consumatori, non dai produttori) a cui sono state sottoposte le decine di macchine per il caffè che affollano gli scaffali non lasciano dubbi: l'espresso esce alla giusta temperatura (l'ideale è 67 gradi), con una crema simile a quella del bar, la semplicità è assoluta e i difetti pochi. Tanto vale, dunque, lasciarsi andare anche a considerazioni estetiche e optare per un modello che dia un tocco di colore e *design* alle nostre cucine. ■

## Capsula spaziale

**Le capsule compatibili che vanno bene per tutte le macchine.**

All'inizio era il monopolio. Quello delle capsule è un mercato che è diventato molto rapidamente milionario, ma che è nato sotto il segno della frammentazione forzata. Ogni marchio si faceva (o faceva fare ai *big* del settore) le macchine del caffè in grado di ospitare solo i loro prodotti. Dunque niente tradimenti, chi optava per *Lavazza* poteva usare solo capsule *A modo mio*, chi preferiva *Nespresso* non aveva alternative e via enumerando. Un sistema che non poteva resistere. E non ha resistito alle sentenze che hanno dato torto alla *Nestlé* che nel mondo ha tentato di difendere l'uso di *Nespresso* per le sue macchine. Le Corti che sono state chiamate a decidere hanno spesso argomentato che non può esistere brevetto su un sistema macchina-cialde e chi acquista la prima ha diritto di scegliere le seconde come più preferisce. Dunque è lecito produrre e commercializzare capsule compatibili con alcuni sistemi senza violare alcuna legge. E oggi l'offerta è ricca almeno quanto quella delle polveri. Certo, siamo lontani dalla macchinette universali, ancora oggi si deve scegliere la compatibilità in base al sistema dell'apparecchio che si ha in casa (basta leggere sulle confezioni delle capsule per cosa sono indicate) e magari con un occhio ai prezzi che, nel campo dell'espresso in casa, non sono da trascurare.

# Segnale di stop

Il Governo francese di recente ha adottato un decreto per dire *stop* alla produzione e distribuzione di tazze, bicchieri e piatti di plastica usa e getta. Dal 2020 resterebbero utilizzabili solo le stoviglie composte al 50 per cento da materiali *biobased* (materie d'origine biologica) e idonee al compostaggio domestico. I nostri cugini d'Ultralpe hanno deciso di assumere – anche dopo aver ospitato la *Conferenza internazionale sul clima delle Nazioni Unite* a Parigi lo scorso anno – impegni più stringenti per la tutela dell'ambiente, adottando coraggiosi provvedimenti apripista che possono essere presi come esempio anche da

**In Francia addio a tazze, bicchieri e piatti di plastica usa e getta. L'Italia seguirà il buon esempio?**

altri paesi. Le stoviglie di plastica monouso, particolarmente utili per mense, ospedali e comunità, hanno il grande pregio di essere pratiche nell'utilizzo e dare un importante aiuto in termine di igiene e sanità. Tuttavia, al pari di tutti gli oggetti di plastica, creano problemi di inquinamento. Problemi gestibili con il ricorso alla raccolta differenziata, ma che possono essere affrontati più radicalmente riducendone l'utilizzo. Le associazioni di produttori, come la *ProMo* (*Gruppo produttori stoviglie monouso in plastica*), si difendono considerando queste misure estreme e affermando che negli studi da loro sostenuti di *Lca* (*Life Cycle Assessment*), in cui si valuta l'impatto ambientale dei prodotti durante tutto il ciclo di vita, è risultato che alcune stoviglie di plastica hanno un impatto minore di altri compostabili.

In Italia già nel 2012 le mense scolastiche delle scuole materne di Modena hanno adottato il provvedimento di eliminare le stoviglie usa e getta di plastica con l'obiettivo di ridurre i loro rifiuti di 10,7 tonnellate all'anno, dando così ai bambini e alle loro famiglie il buon esempio. Allora che cosa fare? Utilizzare piatti, bicchieri e posate in materiali resistenti di uso comune, facendo ricorso a quelle monouso solo quando non se ne può fare a meno. Servirsi di stoviglie lavabili e riutilizzabili riduce la mole dei rifiuti prodotti da ciascuno di noi e rappresenta uno dei possibili aiuti che possiamo dare alla tutela dell'ambiente. ■



# Nota di colore

60

**Verde o giallo? Il kiwi dalle tante virtù, salutare, economico, quasi quattro stagioni, parla italiano.**

■ **Silvia Inghirami**

**D**alla Cina alla Gran Bretagna, da qui alla Nuova Zelanda e poi negli Stati Uniti. Per trovare finalmente la sua vera patria: l'Italia. Il kiwi è un frutto "esotico" di cui l'Italia è il maggiore produttore. Secondo i dati della *Coldiretti*, alterniamo il primo posto con Cina e Nuova Zelanda a seconda delle annate. Nel 2015 abbiamo destinato alla coltivazione di questo frutto 26mila ettari, producendo quasi 6 milioni di quintali (di cui più della metà prende la strada dell'*export*). Il 37 per cento dei kiwi italiani nascono nel Lazio; il 16 per cento in Emilia Romagna, il 15 per cento in Piemonte, il 13 per cento in Veneto e il 5 per cento in Campania.



## All'origine

Il nome kiwi proviene dal nome dell'uccello che rappresenta il simbolo della Nuova Zelanda. Furo-no, infatti, i neozelandesi a chiamarlo così per una motivazione... fiscale. Quando il frutto arrivò nelle isole dell'Oceania, venne chiamato "uva spina cinese". Il problema era che le tasse di esportazione dell'uva spina erano elevate; quindi optarono per un nome diverso che, comunque, rappresentasse la Nuova Zelanda. Fatto sta che i coltivatori neozelandesi, che volevano dare al frutto il nome dell'uccello nazionale, ora hanno un uccello nazionale col nome di un frutto.

## Un gran successo

La passione per questo frutto è decisamente recente: la sua comparsa risale infatti agli anni Sessanta ma la diffusione avviene agli inizi degli anni Ottanta. In pochi lustri il kiwi ha saputo vincere le diffidenze iniziali e conquistare gli italiani, che ora ne mangiano in media 3,4 chilogrammi a testa l'anno. Il motivo del successo risiede nelle proprietà nutrizionali: un kiwi al giorno è sufficiente a soddisfare il fabbisogno giornaliero di vitamina C dell'organismo, favorendo quindi le difese naturali e proteggendo le pareti vascolari. Costituito all'84 per cento d'acqua, apporta solo 44 chilocalorie ogni 100 grammi e svolge azione rinfrescante, diuretica, depurativa, ma anche antiossidante, di regolazione del colesterolo e della glicemia, nonché quella di un blando lassativo.

## Sempreverde

Un insieme di virtù a basso prezzo e con grande comodità. Il kiwi infatti costa poco, si mantiene a lungo e si trova in vendita quasi sempre: in Italia la raccolta inizia alla fine dell'autunno e si protrae fino all'inizio dell'estate (quindi i frutti che si acquistano in estate provengono dall'estero). Per tutte queste ragioni, il kiwi è entrato nelle abitudini gastronomiche degli italiani. Così, i coltivatori non si sono accontentati dei risultati conseguiti: negli ultimi anni hanno deciso di affiancare alla varietà *Hayward*, quella verde e più diffusa, la nuova *Gold* a polpa gialla. «Il mercato ha risposto bene – spiega *Coldiretti* – segno che l'attesa per qualcosa di diverso era grande. E ora si stanno testando anche varietà a polpa rossa».

Zuccherino e poco acidulo, il kiwi dorato piace di più ai bambini che apprezzano la dolcezza del sapore; riscontra più favore anche la buccia glabra, senza peli, e molto sottile.

## A nostro uso e consumo

Le prospettive di crescita del suo consumo – secondo gli esperti – sono notevoli. Il kiwi verde, con striature più chiare e piccoli semi neri, ha una polpa tenera e leggermente acidula, che trasmette un contrasto di sapore dolce-aspro. Entrambi possono essere utilizzati come ingredienti prelibati di frullati e succhi, gelati e confetture, ma anche di *mousse*, torte e crostate. Fanno la loro bella figura nel tramezzino con mozzarella e basilico e nella bruschetta con crema alla feta e alle erbe; ma anche abbinato con gamberi, salmone e aneto, con il prosciutto di Parma, con il pollo arrosto, nell'involto primavera e in dozzine di insalate dove la sua forma assicura gradevolezza alla vista oltre che al palato. Fondamentale la sua presenza nel *cocktail tricolore* inventato per l'*Expo* con i colori della bandiera italiana: il rosso è stato creato con *Martini* rosato, *Martini bitter*, succo di melograno e sciroppo di kiwi; il verde con un *mix* di *Bombey sapphire*, *Martini extra dry*, lime e kiwi pestato; e il bianco con *Bacardi superior*, *Martini* bianco, latte di mandorla e sciroppo al cioccolato bianco. ■

### Esame di maturità

Per l'acquisto di un kiwi si consiglia di evitare i frutti troppo maturi (riconoscibili dal fatto che sono molto molli) perché hanno un odore e un sapore sgradevoli. D'altro canto i frutti non devono nemmeno essere troppo duri, ma cedevoli al tatto. Per conservare il kiwi non metterlo mai vicino a una mela, ma se si vuol farlo maturare occorre tenerlo in una busta di carta proprio con una mela. In effetti i kiwi si conservano a temperatura ambiente lontani da fonti di etere etilico, un gas rilasciato in particolar modo da alcuni frutti (mele, ma anche patate) che – tempo 5-7 giorni – ne garantirebbero la maturazione.

# Scendere nell'agone

**L**agone è un pesce dalle dimensioni medio-piccole, è ricchissimo di grassi naturali e di omega 3 che lo conservano a lungo, una volta salato ed essiccato. Lo si pesca nella parte più settentrionale del lago di Como, nelle acque più fresche e profonde, con reti volanti lunghe anche

200 metri che si estendono a decine di metri di profondità. Le reti sono calate nel pomeriggio e recuperate alle prime luci del mattino. La lavorazione è lunga: squamati ed eviscerati, i pesci sono posti sotto sale per 2-3 giorni; una volta che il sale è stato assorbito, sono lavati accuratamente e appesi ad

**Il Missoltino del lago di Como, un pesce perfetto per essere essiccato in modo naturale, come da tradizione.**

asciugare al sole per una decina di giorni, fino a quando il pescatore non noterà una colorazione rossastra delle carni, segno che il grasso è al giusto stadio. Così gli agoni possono affrontare un lungo periodo di conservazione. I pesci sono poi schiacciati e adagiati in appositi contenitori metallici, le tolle (originariamente barili in legno chiamati missolte, da cui il nome **Missoltino**); infine sono posti a strati alterni intervallati con foglie di alloro. Una volta riempita la tolla, con un torchio si effettua una lenta pressatura dei pesci: il grasso del pesce affiora così in alto e garantisce uno strato d'olio perfetto per isolare gli agoni dall'aria esterna e per permettere una corretta conservazione. Dopo poche settimane, i



### **Missoltino del lago di Como**

Area di produzione:  
Lago di Como, province di Como e Lecco

Dopo poche settimane, i *Missoltini* sono pronti per il consumo, ma sono conservati anche per alcuni mesi in questo modo. Oggi a pescare gli agoni sul lago sono rimasti in pochi; il mestiere del pescatore non è più remunerativo come un tempo e il pescato sul lago di Como oggi arriva più facilmente da altre zone di Italia e di Europa con un prezzo più competitivo. E ancora meno sono coloro che, oltre a pescare, tramandano l'arte di fare i *Missoltini* essiccati naturalmente come prevede la tradizione. Una pratica lunga e laboriosa in cui si devono squamare e pulire i pesci, fare attenzione alle dosi di sale, appenderli a uno a uno agli essiccatoi, controllare l'evoluzione del grasso durante l'essiccazione per capire quando sono pronti per la lenta conservazione nelle tolle. ■

# Sotto questo Sole

62

**L'allevamento delle bufale, i mangimi, il latte e i formaggi lavorati dalle mani esperte del casaro del Caseificio Inno al Sole. Tutto avviene in loco, in Maremma.**

■ **Olivia Bongianni**

**T**radizione campana e materia prima toscana: è questo il connubio di sapori che sta alla base dei formaggi con latte di bufala maremmano prodotti dal *Caseificio Inno al Sole* di Principina a Terra, in provincia di Grosseto, e contraddistinti dal marchio *La Maremmana*.

Il caseificio fa parte di un'azienda agricola storica che porta avanti l'attività nel segno della continuità familiare: «L'allevamento di bufale è stato intrapreso da mio padre più di 30 anni fa – racconta il titolare **Guido Pallini** – quando rilevò degli animali tra la Puglia e la Campania e li portò in Toscana. Se per 30 anni ci siamo dedicati alla vendita di latte ai caseifici, da circa 3 anni e mezzo abbiamo deciso di mettere su l'attività di trasformazione vera e propria, passando così dalla vendita del latte a quella del formaggio».

## Vista Maremma

Oggi a garantire l'apporto di latte sono circa 650 bufale di razza mediterranea ospitate, in base alla loro età, nei due allevamenti di Capalbio e Grosseto. Gli animali nascono, infatti, a Grosseto, dove sono presenti le stalle, e a circa 6 mesi si trasferiscono a Capalbio, dove rimangono fino ai 2 anni e mezzo di età, per fare poi ritorno nel capoluogo:

qui entrano in produzione e restano fino alla fine della loro carriera.

A Capalbio le bufale vivono semibra-de, all'aperto; anche a Grosseto, oltre alla stalla, hanno ampi spazi a disposizione, sia al coperto e al riparo che su terra. Quello di cui le bestie si nutrono è fondamentale per il loro benessere e per la qualità del latte e del formaggio: «Le bufale – chiarisce Pallini – seguono un'alimentazione costante che viene prodotta per circa l'80 per cento dalla nostra azienda e da quelle dei nostri vicini. Non utilizziamo mangimi, ma materie prime e materiali che vengono prodotti direttamente da noi, con una cura e un monitoraggio continuo». Quella che ci si trova di fronte è dunque una filiera toscana – o meglio maremmana – completa e chiusa, dall'agricoltura all'allevamento, alla trasformazione: un valore aggiunto poiché significa un attento controllo su tutte le fasi ed è sinonimo di maggiore qualità del prodotto finale.

## Di tutto rispetto

Non solo. Da queste parti un occhio di riguardo va anche all'ambiente e al risparmio energetico, grazie alla presenza di un impianto di biogas che produce energia rinnovabile.

Nel caseificio sono impiegate una dozzina di persone (mentre complessivamente le aziende del gruppo familiare danno lavoro a oltre 30) e la produzione è portata avanti combinando la qualità della materia prima maremmana e la sapienza campana. A plasmare i formaggi sono le mani esperte di un casaro di Battipaglia, culla dell'antica tradizione della mozzarella di bufala, che dalla Campania ha trasferito in Maremma segreti, tecniche e tradizione. È questo il regno di vari tipi di formaggi freschi (mozzarella e burrata di bufala, ma anche crescenza, ricotta e robiola, fino ad arrivare allo yogurt e al



gelato di bufala) e prodotti stagionati (*Tramonto* e *Fiore di Capalbio*, *Grossetano*, *Blu del Granduca*, scamorza e caciocavallo).

Tra i fiori all'occhiello della produzione spicca sicuramente la burrata di bufala, una versione tutta maremmana, unica nel suo genere, di questa candida prelibatezza a pasta filata, dalla consistenza morbida e filamentosa.

## Una vera bufala...

«La nostra burrata di bufala – raccontano al *Caseificio Immo al Sole* – è un po' diversa da una tradizionale burrata di vacca. Le sue caratteristiche infatti sono quelle di una mozzarella, che viene farcita con una stracciatella fatta di straccetti e filamenti

di mozzarella di bufala e di panna di vacca.

L'impiego della panna di vacca consente al prodotto di mantenere un gusto sapo-

rito (che deriva dal latte di bufala) ma allo stesso tempo delicato. La tecnica di lavorazione della burrata di bufala deriva quindi da quella della mozzarella – precisano gli esperti –, che nel momento in cui esce dalla macchina formatrice viene farcita ancora calda. Visto il successo riscontrato da questo prodotto abbiamo deciso di automatizzarne il processo di preparazione attraverso l'impiego di un macchinario molto semplice, che viene utilizzato per la farcitura delle mozzarelle e garantisce una maggiore uniformità rispetto alla quantità di ripieno inserito».

La burrata di bufala de *La Maremmana*, prodotta qui tutti i giorni, si può trovare nei punti vendita di Unicoop Tirreno della Toscana, nella fascia che va dall'Argentario a Massa Marittima. I negozi vengono riforniti dalle 2 alle 3 volte a settimana per fare in modo che il cliente possa consumare il prodotto più fresco possibile e lasciarsi tentare da questa particolare combinazione di sapori: un equilibrato *mix* tra sapidità e dolcezza, custodito all'interno di un soffice scrigno. ■



## Coppa campioni

***Porchetta, coppa, coppiette e wüstelli del Salumificio Castelli, quando innovazione fa rima con tradizione.***

Genuinità e innovazione: giunta alla quarta generazione, è una storia lunga ormai 100 anni quella del *Salumificio Castelli* di Frascati, cuore dei Castelli Romani, che affonda le sue radici nel lontano 1919. A raccontarla è **Mauro Castelli**, uno dei 3 titolari dell'azienda insieme al fratello Antonio e al

padre Costantino. Le origini sono di Norcia, la patria dell'arte della lavorazione della carne suina, di cui si tramandano con sapienza tecniche e segreti. Oggi l'attività, che nel corso degli anni è cresciuta (complessivamente, tra interni e esterni, si contano 40 persone) è portata avanti nel segno dell'esperienza e della massima attenzione alla qualità: «Lavoriamo solo ed esclusivamente carne suina e carne nazionale – spiega Mauro –. C'è una forte cura nella ricerca di spezie pregiate naturali e non vengono impiegati coloranti o altre sostanze chimiche: nei nostri wurstel l'affumicatura è fatta con legno di faggio naturale». A contraddistinguere la produzione è il forte rigore per tutto quello che riguarda l'igiene e la sicurezza alimentare, con un monitoraggio costante di tutta la filiera. Tra i prodotti, che si possono trovare nei negozi Coop di Toscana, Lazio e Umbria, ci sono i prosciutti, i salumi, i wurstel (che qui sono chiamati *wüstelli*) e alcune specialità tra cui la corallina, la spianata e la salamella romana caratteristici della zona. C'è poi il *salame castellino* la cui ricetta antichissima è stata innovata in modo da avere un prodotto senza lattosio, adatto anche a chi soffre di intolleranze. Pensati per i bambini, i *wüstelli* (carne fresca, 70 per cento di carne di spalla, 30 per cento di pancetta, senza cotenna né interiora) sono nati dall'idea di ribaltare la concezione del wurstel come prodotto meno nobile e di "far mangiare ai più piccoli la bistecca sotto forma di wurstel".

Spiccano anche la *Porchetta di Frascati*, la *Coppa di Testa* e le *Coppiette di Frascati*. Queste ultime sono nate moltissimi anni fa ai tempi della transumanza del gregge dalla pianura romana alle colline dei Castelli

Romani: quando si era costretti durante il percorso ad abbattere gli animali più anziani, la carne (di asino e cavallo) veniva tagliata a strisce e lasciata essiccare davanti al caminetto appunto "a coppia". Oggi vengono riproposte in una versione "moderna" con filetto di suino macerato nel vino di *Frascati doc* e insaporito con peperoncino e finocchietto selvatico ([www.castellisalumi.it](http://www.castellisalumi.it)). ■ **O.B.**





## Spiedini di pesce con pere e agrumi

### Ingredienti

- 4 pere belle sode ■
- 2 tranci di pesce spada ■  
di circa 3 etti ciascuno
- 3 arance ■
- 1 limone ■
- 1 mazzetto di timo ■
- 2 cipolline fresche ■
- 2 spicchi d'aglio ■
- 1 peperone giallo e 1 rosso ■
- peperoncino piccante q.b. ■
- olio extravergine d'oliva ■
- sale e pepe ■

### Preparazione

Spremere 2 delle 3 arance e il limone, tritare l'aglio, le cipolline, il timo e il peperoncino, aggiungere 4 cucchiaini d'olio, mischiare bene e lasciare insaporire almeno 2 ore. Ridurre il pesce spada a tocchetti circa della stessa grandezza e così le pere e i peperoni; poi preparare gli spiedini alternando gli ingredienti. Ungerli con metà della salsa preparata e cuocerli su una griglia, girandoli spesso. Servire con la rimanente salsa e guarnire con l'arancia tagliata a fettine.

### Preparazione



### Costo



25 minuti

### La dietista

**380 Kcal a porzione**

Proteine ◆◆◆ Carboidrati ◆◆ Grassi ◆◆

### Abbinamento

Un bianco morbido, come una **Malvasia frizzante delle colline di Parma e Piacenza**, è sicuramente un ottimo abbinamento.



Abbinare alimenti apparentemente lontani tra loro, come pesce spada, frutta, verdura ed erbe aromatiche è una buona idea anche per arricchire i piatti di diversi tipi di antiossidanti e minerali.

**Preparazione**

facilissimo   
 facile   
 medio   
 difficile 

**Costo**

economico   
 medio   
 alto 

**Nutrienti**

**quantità/bilancio**  
 scarso   
 adeguato   
 eccessivo 



## Risotto con pere e noci

**Ingredienti**

- 500 g di riso ■
- 600 g di pere ■
- 200 g di gherigli di noce ■
- 1 cipolla ■
- 2 limoni non trattati ■
- 100 g di burro ■
- 2 dl di vino bianco ■
- parmigiano grattugiato ■
- brodo vegetale ■
- sale e pepe ■

**Preparazione**

Spremere i limoni e tenere da parte le scorze. Sbucciare le pere, privarle del torsolo, affettarle sottili, metterle in una terrina e irrorarle con il succo di limone perché non anneriscono. Tritare grossolanamente le noci mettendo da parte qualche mezzo gheriglio. In una casseruola fare imbiondire metà del burro con la cipolla tagliata in 4 pezzi, quando sarà rosolata toglierla, aggiungere il riso e farlo tostare. Sfumare con il vino e portare a cottura aggiungendo il brodo poco alla volta. A cottura quasi ultimata aggiungere le pere sgocciolate e la scorza di 1 limone grattugiata. Togliere dal fuoco, mantecare con il burro rimasto, le noci tritate, parmigiano quanto basta e una macinata di pepe. Guarnire con i mezzi gherigli interi e servire.

**Preparazione**



**Costo**



**Abbinamento**

Ideale per questo risotto una **Malvasia** o un **Pinot Bianco del Trentino**.

**La dietista**

**690 Kcal a porzione**

Proteine  Carboidrati  Grassi 

Una ricetta golosa che può avvicinare i bambini al mondo, spesso poco gradito, della frutta e della verdura.



## Filetti di orata con crema di pere

### Ingredienti Preparazione

- 6 pere ben mature ■
  - 100 g di burro ■
  - 1 lime ■
  - 1 cucchiaino di brandy ■
  - 10 filetti di orata ■
  - 1 limone ■
  - 1 dl di vino bianco ■
  - 100 g di farina bianca ■
  - insalatina fresca mista ■
  - sale e pepe ■
- Sbucciare le pere, togliere il torsolo, tagliarle a pezzi, passarle in un tegame per 6 o 7 minuti aggiungendo poco sale e pepe e il brandy. Frullare con il succo del lime fino a ottenere una crema consistente. Infarinare i filetti di orata dopo averli salati e pepati e rosolarli da entrambi i lati in una padella con il burro. Spruzzare con il succo di limone, aggiungere il vino e completare la cottura. Metterli nel piatto accompagnandoli con la crema di pere e servirli caldi guarniti con insalatina fresca.

### Preparazione



### Costo



### Abbinamento

In abbinamento un **Pinot grigio**, leggermente più strutturato del **Pinot Bianco del Trentino**.



### La dietista

**370 Kcal a porzione**

Proteine ◆◆◆ Carboidrati ◆◆ Grassi ◆◆

Sapevate che non tutto l'alcol presente in vino e liquori usati per cucinare evapora durante la cottura? Attenzione a rispettare le indicazioni delle ricette, dunque, soprattutto per bambini, anziani e donne in gravidanza.

La pera è un frutto acidulo zuccherino che contiene una buona quantità di fibra, sali minerali e vitamine idrosolubili con un apporto energetico relativamente contenuto: circa 40 kcal per 100 grammi.

67



## Tartellette alle pere e cioccolato

### Ingredienti Preparazione

- 300 g di pasta sfoglia ■
  - 4 pere ■
  - 60 g di zucchero ■
  - 1 limone ■
  - 100 g di cioccolato fondente ■
  - 2 cucchiai di latte ■
  - 2 cucchiari di zucchero a velo ■
  - 1 rametto di menta ■
- Con la pasta sfoglia fare dei dischi di 4 mm di spessore e 10 cm di diametro e foderarci degli stampini per tartellette. Sciogliere il cioccolato nel latte a fuoco bassissimo lasciandolo non troppo solido e ricoprirci il fondo degli stampini. Sbucciare le pere, togliere il torsolo, tagliarle a fette sottili e irrorarle con il succo di limone. Distribuire le fettine sulla cioccolata, cospargere con lo zucchero e passarle in forno caldo a 190° per 15 minuti. Sformarle, spolverizzarle con lo zucchero a velo e guarnire con foglioline di menta.

### Preparazione



### Costo



### Abbinamento

Si consiglia con questo dessert una **Malvasia** emiliana tipologica dolce.

### La dietista

**486 Kcal a porzione**

Proteine ◆ Carboidrati ◆◆◆ Grassi ◆◆◆

Dolce semplice che piacerà anche ai bambini, da non considerare, però, un'alternativa al consumo di frutta. Quando è cotta perde molti dei suoi principi nutritivi, soprattutto le vitamine.

1-3 anni

68



## Zucca sfiziosa di Archimede

**Ingredienti per 4 persone (2 adulti e 2 bambini)**

- 600 g di polpa di zucca ■
- 1 uovo ■
- 50 g di formaggio primosale ■
- pangrattato q.b. ■

### Preparazione

Pulire la zucca, tagliarla a fette sottili, lavarle e farle cuocere in abbondante acqua salata per qualche minuto. Scolare le fette di zucca e asciugarle con un panno per togliere tutta l'acqua. Tagliarle con degli stampini dalle forme geometriche e quindi passarle nell'uovo sbattuto e poi nel pangrattato. Porre le formine di zucca in una pirofila rivestita con carta da forno, mettere un filo d'olio e grattugiarci sopra un po' di primosale. Far cuocere in forno a 180° per 20 minuti. Lasciare stiepidire e servire.

### Proprietà nutrizionali e note

La zucca contiene pochissime calorie perché è composta principalmente da acqua (95 per cento). Ha uno scarso contenuto glucidico (circa 3,5 g per 100 g) per cui è indicata nell'alimentazione di tutti. La zucca è molto versatile e può essere usata in vari piatti, dall'antipasto al dolce. Può essere cotta in mille modi diversi, stimolando la fantasia.

4-10 anni



## Salame di cioccolato

**Ingredienti per 4 porzioni**

- 100 g di cacao amaro in polvere ■
- 200 g di biscotti secchi ■
- 1 uovo ■
- 150 g di burro ■
- 150 g di zucchero ■

### Preparazione

Dopo aver fatto sciogliere il burro a bagnomaria, versarvi il cacao, i biscotti secchi tritati, lo zucchero e l'uovo sbattuto. Lavorare il composto fino a renderlo omogeneo e compatto, quindi avvolgerlo nella carta di alluminio, dandogli la forma allungata del salame. Porre in frigo per 24 ore e servire a fettine.

### Proprietà nutrizionali e note

Un dolce veloce, senza cottura, particolarmente amato dai bambini per il suo gusto al cioccolato e perché si affetta come un salame. Si può preparare il giorno prima per una merenda da fare in compagnia degli amici.

## Tavola di confronto

**Il segno d'appartenenza dell'uomo di oggi è il cibo che mette nel piatto. Un modo nuovo di fare politica?**

Post moderni o ultra moderni, scegliete voi, si crede poco o nulla in progetti collettivi, la storia umana ormai stanca non dà istruzioni per l'uso delle nostre vite, le grandi narrazioni di senso, che le religioni per un verso e le ideologie per un altro hanno rappresentato, sono di molto ridimensionate. Si cerca un qualche orientamento nella filosofia, ma il consiglio dell'esperto di turno è ridotto a opinione che ci piace o non ci piace (così appena chiamata in causa la filosofia è subito sminuita). E allora non ci resta che il cibo, ma non per affogarci i dispiaceri, ma per dire la nostra sul mondo o per cambiarlo addirittura. Vegani, fruttariani, chi la vuole cotta e chi la vuole cruda (perché, tra l'altro, il cibo crudo consuma meno energia), chi è a *chilometro zero* (solo alimenti allevati o coltivati nella propria zona). C'è chi sceglie il biologico, perché non contamina la natura con additivi chimici e non sfrutta in modo intensivo il bestiame, e dall'altra parte della barricata chi non si scandalizza per gli *ogm*. Da quando se ne parla e se ne scrive ovunque, Tv, giornali, *blog*, e gli chef sono i nuovi beniamini del pubblico, il cibo è diventato un argomento sulla bocca di tutti. In passato da che parte stavi si capiva dal giornale sotto il braccio o dal giacchetto che portavi, o anche da come facevi il bagno (vasca o doccia?), ironizzava Giorgio Gaber, oggi l'indizio inconfondibile di come la pensavi cercato nel piatto. Se hai invitato a cena un amico e guardando le *crudités* domanda: "sono a chilometro zero?" capisci subito per che cosa prova disgustato. Se il vicino di tavolo al ristorante si lamenta perché non è previsto un menu

vegano sai che lui considera sfruttamento degli animali anche la produzione di latte o uova. Di gruppi ce ne sono tanti altri: il segno d'appartenenza dei carnivori è che non si domandano da dove proviene la carne né se fa bene alla salute, indifferenti insomma; ma tra loro c'è un gruppo meno nutrito – nel senso di meno numeroso – di salutisti, solo carne bianca perché meno dannosa e meno grassa di quella rossa. Di tutt'altri gusti il vegetariano che mette in tavola solo uova e latticini, una forma di rispetto per gli animali un po' all'acqua di rose per i vegani. Tavolo di discussione aperto tra salutisti e *junkfoodisti*: attenzione spasmodica al rispetto delle norme dietetiche – col chiodo fisso della contaminazione degli alimenti, l'industria alimentare con loro fa affari d'oro –, da una parte, e da quella opposta il gruppo di chi si strafoga di schifezze, che delle etichette se ne infischia così come del politicamente corretto. Così il mondo (natura e animali) e l'uomo entrano nella storia passando dalla cucina, non senza qualche eccesso. È gustoso, infatti, notare come un dominio del sapere (in questo caso scienza del cibo e derivati meno seri) apparso di recente si presenta ogni volta come la chiave per aprire tutte le porte: dalla sociologia alla psicologia, alla psicanalisi, tutte hanno passato questa fase di megalomania, che forse altro non è che la malattia infantile di ogni sapere. Comunque sia "l'uomo è ciò che mangia" (se mangiamo bene pensiamo bene), che il filosofo tedesco Feuerbach formulò nell'Ottocento e talmente usato da diventare un ritornello, forse andrebbe rovesciato: l'uomo mangia ciò che è. ■



Riso Amaro, una mostra di illustrazioni e humour grafico, organizzata dal Festival Grafico Associazione Culturale e Unicoop Tirreno, al punto vendita di Roma Eur, dal 24 novembre al 4 dicembre. Bruno Bozzetto, Marilena Nardi e tante altre matite famose da ogni parte del mondo per dire Mai + violenza contro le donne.

70

# Tratto distintivo

■ Rita Nannelli

«Sono partito da un concetto semplice: chi fa del male a una donna, prima ancora che malvagio, è stupido, non ragiona. Perciò l'immagine che mi è venuta in mente è quella del cervello. Ho disegnato due facce, una con un cervello grande, quello della donna, e una con un cervello piccolo, quello dell'uomo. Quando ci si sente inferiori, si prova invidia e rancore, è questo il fulcro della questione, è l'idea semplice che sta dietro al disegno che ho realizzato per la mostra *Riso Amaro*». Alla domanda "qual è la prima idea che gli è venuta in mente quando Julio Lubetkin – del *Festival Grafico Associazione Culturale* e direttore artistico del *Festival Internazionale di Humour Grafico* – l'ha invitato a disegnare sul tema della violenza sulle donne, risponde per direttissima, da par suo, **Bruno Bozzetto**, disegnatore e regista (con il corto *Mister Tao* vinse nel 1990 l'Orso d'oro al *Festival di Berlino*), maestro del cinema d'animazione che a 78 anni non smette di incantare con una tecnica di disegno che ha fatto storia.

## Donne violate

L'inventore del celeberrimo *Signor Rossi* – emblema dell'italiano medio alle prese con il malcostume della propria società – a cui Marco Bonfanti ha dedicato il documentario *Bozzetto non troppo*, presentato all'ultima edizione della *Mostra del Cinema di Venezia*, è tra i disegnatori e le disegnatrici di ogni parte del mondo, dall'Africa all'Iran, dall'America all'Europa, che partecipano alla mostra di illustrazioni e di *humour grafico*, in programma dal 24 novembre al 4 dicembre presso il punto vendita Coop di Roma Eur, per dire *Mai + violenza contro le donne*, come recita il sottotitolo della mostra. Niente retorica, ma un po'

di *humour* e graffiante ironia per raccontare in punta di matita la triste realtà della violenza contro le donne. Donne come le altre che il 25 novembre per la *Giornata internazionale per l'eliminazione della violenza contro le donne* avranno i riflettori puntati addosso. Picchiate, torturate, uccise, spesso davanti ai figli: tante le storie di ordinaria follia, soprattutto tra le mura domestiche, nel Belpaese e nel mondo; e nonostante l'impegno delle associazioni di volontariato, dei *Centri Antiviolenza*, e un clima sociale di maggiore condanna della violenza rispetto al passato, c'è ancora molto da fare sotto il profilo normativo e dell'assistenza, sul fronte della prevenzione e per sensibilizzare l'opinione pubblica. A questo servono mostre come *Riso Amaro*, sfidando il rischio di banalizzare un tema così delicato.

## Riso amaro

«Quando si deve sintetizzare un tema, ad esempio, in un'immagine, si banalizza, si semplifica necessariamente. È vero, però, che più ci perdiamo in ragionamenti tortuosi, più si ingarbuglia una questione – spiega Bozzetto con l'acume che lo caratterizza –. Si sottovaluta la sintesi, il banale, che in realtà parte dal buon senso. Diciamo così: la verità è semplice, siamo noi che la complichiamo». Che cosa c'è di più chiaro, semplice e diretto di due cervelli a confronto o dell'immagine di un uomo chinato, con un fiore in mano, su una donna tanto distrutta da essere quasi senza forma? È questo un disegno, *With love*, di Marilena Nardi, docente di illustrazione all'Accademia di Belle Arti di Venezia, vignettista e grafica umoristica che sarà presente alla mostra con alcune opere. «Si disegna per esprimersi e per cercare di far passare un messaggio. Il disegno può servire a riflettere sul tema trattato, soprattutto se è forte e spinoso come quello della violenza sulle donne. Mi domanda se l'*humour* può ferire? Se il disegno o la vignetta sono fatti bene, se sono chiari e non si prende di mira la vittima, non si ferisce nessuno, non si può essere fraintesi. Il problema è

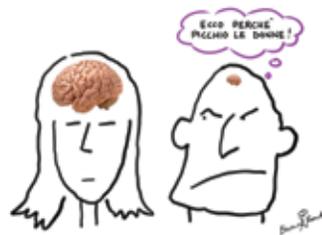


semmai che stiamo perdendo la capacità di leggere il disegno – commenta Nardi di ritorno da una delle tante rassegne a cui partecipa in Italia e nel mondo –: oggi siamo bombardati di continuo da immagini che passano rapide, mentre per essere capita l'immagine, per coglierne il senso, ha bisogno di un po' di tempo, di preparazione, di cultura. Una buona vignetta dovrebbe innanzitutto far riflettere. Poi, se può far sorridere si aggiunge un valore in più. Ma quasi sempre è un riso amaro. Come il titolo della mostra...».

## Pausa di riflessione

A fustigare la meschinità di atti brutali con la leggerezza delle loro opere d'arte, oltre a Bozzetto e Nardi, anche altre firme famose, da Altan a Bucchi, da Liza Donnelly (*The New Yorker*) a Staino, da Crist (Argentina) a Doaa Eladi (Egitto), 62 opere in tutto di 24 paesi, per una mostra dedicata da Unicoop Tirreno al 25 novembre. «È cresciuta col passare del tempo la sensibilità delle nostre Sezioni soci intorno a questa data – dichiara **Paolo Bertini**, responsabile soci di Unicoop Tirreno –, tante e diverse sono state le iniziative organizzate in tutti i territori. Allora abbiamo pensato di unire le forze e di dare vita a un'unica iniziativa di ampio respiro per contribuire, con il linguaggio semplice e immediato del disegno, a farci riflettere tutti su questo dramma della

nostra società. E perché se ne continui a parlare anche dopo la ricorrenza del 25 novembre sarà pubblicato il catalogo della mostra, a disposizione delle Sezioni soci di Unicoop Tirreno». Ci ha raccontato l'insegnante dell'Accademia delle Belle Arti che a Scandiano, nell'ambito del *FestivoLOVE*, una bambina chiedeva al suo papà, guardando l'immagine di un uomo che calpesta il corpo di una donna, il perché di quella violenza. Il papà cercava di minimizzare con una spiegazione sbagliata («le sta offrendo un fiore... la donna sta dormendo»), ma la bimba aveva decifrato il messaggio alla perfezione. «Un episodio che mostra bene come i grandi non sappiano o non vogliono vedere e capire, mentre basterebbe soffermarsi un po' a ragionare», sottolinea Nardi. La mostra a Roma Eur serve proprio a questo. ■



**Quasi 7 milioni di donne hanno subito violenza**, fisica o psicologica; **1** donna su **3** fra 16 e 60 anni. **Neppure il 12%** di queste donne ha avuto la forza di denunciare la violenza subita, anche se più che in passato (**dal 6,7 all'11,8%**). E più spesso considerano la violenza subita un reato (**dal 14,3 al 29,6%** se subita dal compagno); più spesso ne parlano con qualcuno (**dal 67,8 al 75,9%**) e cercano aiuto presso i servizi specializzati, Centri Antiviolenza, sportelli (**dal 2,4 al 4,9%**). **10,6%** delle donne ha subito violenze sessuali prima dei 16 anni. **Oltre 3 milioni** di donne hanno subito *stalking* nel corso della vita: **oltre 1 milione e mezzo** dall'ex partner. (dati Istat 2015)

tempi moderni di Rita Nannelli

## Colto dal sogno

Un continuo, ininterrotto clamore. Questo suscitò la sua opera, così la concepiva Salvador Domènec Felip Jacint Dalí i Domènech, marchese di Púbol, al secolo Dalí, che con i suoi baffi all'insù e gli occhi sgranati creò un personaggio epocale, quasi al limite del ridicolo. L'occasione propizia per intendere l'impresa artistica e umana di Salvador Dalí è la mostra di Palazzo Blu a Pisa, *Dalí. Il sogno del classico*, oltre 150 opere ispirate ai grandi artisti italiani, soprattutto rinascimentali. Cita Raffaello, rivisita Michelangelo – *Eco geologica*, *La Pietà* o *Giuliano de' Medici*, due opere in esposizione – disegna e dipinge la leggendaria vita di Cellini, illustra con tecniche diverse la *Divina Commedia* che più metafisica non si può. Un susseguirsi di citazioni e di richiami al classico, scomposti e

ricomposti in una dimensione onirica e surrealista, che lui interpretò in un'esaltazione parossistica della sua personalità (come il nostrano D'Annunzio) senza paura di comprometersi con la pubblicità, con i giornali, con la moda, con i pettegolezzi perché questo è il migliore dei mondi possibili, c'è tutto quello che gli occorre, e tutto l'eccentrico genio di Figueres fa diventare arte. È nel cinema che per lui il surrealismo diventa realtà per la sua poetica magica – come la parte introduttiva della mostra fa vedere attraverso immagini e filmati –, il potere dell'illusione, la possibilità di trasformare il reale in un prodotto sfrenato dell'immaginazione. Fu del resto proprio la sua prima collaborazione con Buñuel nel film *Un chien andalou* (1929) ad aprirgli le porte del cenacolo surrealista parigino. È di Dalí la famosa sequenza, nel thriller psicologico di Alfred Hitchcock *Spellbound* (Io ti salverò), del bicchiere di latte con il bromuro

che riempie l'inquadratura fino a farla diventare completamente bianca da cui prende avvio il sonno-sogno del protagonista John Ballantyne (Gregory Peck). Diceva il pittore di Alla ricerca della quarta dimensione (in mostra): "Inizia a disegnare e a dipingere come gli antichi maestri. Dopo potrai fare quello che vorrai: tutti ti rispetteranno". E lui così fece.



**Dalí. Il sogno del classico**

Palazzo Blu

Pisa, Iga. Gambacorti, 9

fino al 5 febbraio 2017

orario: da lun. a ven. 10-19,

sab. e dom. 10-20

0502204650; info@palazzoblu.it;

www.palazzoblu.org

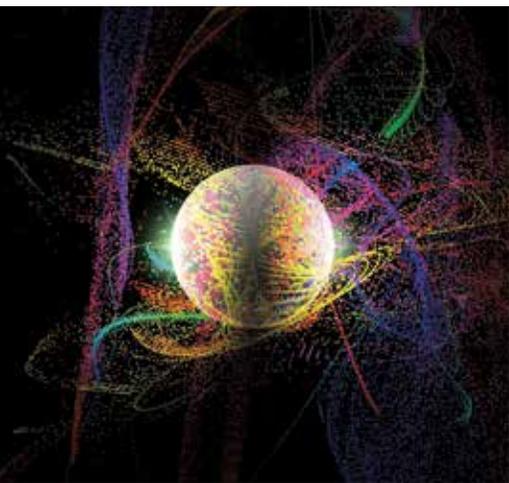
Dalla fisica quantistica all'astrofisica torna alla ribalta il vuoto, che ci dice qualcosa su come funzionano la natura e l'universo. Perché, pieno com'è di particelle in potenza, non è vero che non serve a nulla.

# Pieno di sé

■ **Patrice Poinssotte**

«L'ho messo sottovuoto?», chiede il formaggiaro prima di incartarti un pezzo di pecorino o un trancio di prosciutto quando gli hai detto che il viaggio di ritorno a casa non sarà breve. Domanda *standard* dalla risposta scontata – certo che sì, per conservarli belli freschi –, ma che rimanda a due o tre questioni dagli esiti meno ovvi: che cos'è il vuoto? Esiste davvero? E se esiste, come caratterizzarlo: assenza

di materia, niente, vacuità? Dipende dal punto di vista: formaggiaro, filosofo, ingegnere, fisico, tutti ne parlano ma ciascuno a suo modo, perché la definizione non è per niente chiara, come insegna la scienza moderna sempre più interessata a colmare il vuoto sull'argomento.



allora nello sgombrare un contenitore di tutta la sua apparente sostanza, cioè fargli raggiungere una densità (che si misura in chilogrammi al metro cubo) pari a zero. Un'operazione questa tutt'altro che insignificante perché pressione e temperatura sono direttamente collegate alla densità tramite la legge dei gas perfetti: diminuirli abbassa, secondo la formula matematica, sia la temperatura che la pressione. E tutto ciò ha degli effetti secondari ben conosciuti dal nostro formaggiaro alle prese col sottovuoto: uno schiacciamento della confezione. Passare dal pieno al vuoto non significa quindi soltanto svuotare un contenitore della sua sostanza, ma anche avere delle pareti in grado di contrastare l'enorme differenza di pressione tra il dentro e il fuori. Perché c'è di mezzo niente meno che la pressione atmosferica sulla Terra che corrisponde ad una massa di circa 10 tonnellate al metro quadrato (un "peso" che la costituzione umana regge solo perché ce n'è uno equivalente all'interno del corpo).

## Sottovuoto

«Quello che rimane quando tutto è stato tolto», davvero un bel guaio, come spiega l'astrofisico vietnamita **Trinh Xuan Thuan** di recente ospite della trasmissione letteraria francese *La grande librairie* per presentare il suo ultimo libro *La pienezza del vuoto*: «il vuoto esiste e non è il niente, ma un'assenza di materia in uno spazio definito, che può essere l'intero universo». Insomma per fare il vuoto bisognerebbe levare assolutamente tutto, tranne il vuoto. Da cui la domanda: che cosa dobbiamo includere in questo "tutto"?

Questione di densità e di pressione, in sostanza di numeri; o meglio di calcoli che vedono la materia come l'unica in grado di riempire il vuoto. Così la vedono gli ingegneri: la materia presente o no all'interno di un recipiente. Fare il vuoto consisterebbe

## Realtà virtuale

Ora facciamo un salto nel vuoto dell'infinitamente piccolo. Per la fisica quantistica che se ne occupa non è solo una questione di numeri. A questa scala, infatti, gli oggetti non sono né particelle né onde, ma dei campi quantistici, ed è solo quando vengono eccitati, cioè quando ricevono energia a sufficienza, che vediamo apparire la materia. Se invece non ne ricevono abbastanza per materializzarsi, allora siamo in presenza del vuoto, e non è una contraddizione in termini. Un vuoto pieno di particelle in potenza, direbbe Aristotele, che i fisici teorici chiamano virtuali. Proviamo a capire meglio con l'esempio del pendolo. Visto in maniera classica, un pendolo immobile non ha energia, si trova cioè nel suo stato fondamentale; per la quantistica, invece, rimarrà per sempre una briciola di oscillazione che la

fisica ha deciso di chiamare “vuoto”. Altro che nulla: il vuoto così inteso è uno stato particolare della materia, addirittura «l'attore principale della storia della materia e dell'universo – chiarisce Trinh Xuan Thuan –, il *partner* privilegiato della fisica moderna per la quale vuoto e materia non sono più due manifestazioni separate della natura bensì aspetti della stessa realtà in cui la materia è solo una manifestazione di come si organizza il vuoto quantistico». Un po' come quando siete su una barca a pelo d'acqua: il contenuto del mare è sotto la superficie, invisibile ai vostri occhi perché la forza di galleggiamento è troppo bassa, ma se potesse innalzarsi si vedrebbe apparire il mondo sottomarino.

## Horror vacui

Ecco, il vuoto è pieno. Pieno di un'energia impossibile da togliere, secondo le teorie moderne della fisica. Il semplice fatto di avere, per esempio, un campo elettromagnetico, ossia della luce, dimostra che anche uno spazio sprovvisto di materia non è vuoto. E c'è di più: nel vuoto risiede una forza, teorizzata nel 1948 dal fisico olandese Hendrik Casimir, che tende ad avvicinare due lastre non elettricamente caricate piazzate nel vuoto (sarà la famosa energia oscura di cui parlano i cosmologi?). Energie nascoste nel vuoto quantistico che numerosi laboratori di ricerca hanno osservato e misurato, confermando la famosa frase del filosofo Roger Bacon: «la natura ha orrore del vuoto». Una frase che, a quei tempi, ha portato a considerare l'*horror vacui* come una vera e propria forza. Così lo interpreta la natura: tappare i buchi o colmare i vuoti significa ricercare sempre l'equilibrio. Vi siete mai chiesti che cos'è il vento? Una reazione naturale dell'atmosfera sempre alla ricerca, appunto, del suo equilibrio. Einstein l'aveva detto alla sua maniera: «gli oggetti fisici non sono nello spazio, bensì sono spazialmente estesi. In tal modo il concetto di spazio vuoto perde il suo significato». Comunque non è perché il vuoto è pieno che il formaggio messo “sottovuoto” andrà a male nel viaggio di ritorno. ■

# Causa di forza maggiore

**R**elativa o assoluta? Dipende dall'obiettivo che abbiamo. Non tutta la forza di cui dispone il corpo umano ha, infatti, lo stesso scopo e chi va in palestra per essere più forte, prima di iniziare un programma, dovrebbe chiedersi che cosa vuole farci con questo vigore in più: tenerlo tutto per sé o usarlo per misurarsi con gli altri? Due approcci ben diversi all'attività fisica – e non solo, a ben guardare – che, però, hanno un punto in comune: la forza di volontà che serve per consolidare i propri punti di forza. Per capire dove sta la differenza bastano

**C'è quella assoluta e c'è quella relativa. Quale forza volete sviluppare?**

alcune nozioni di fisica e un giro nella sala pesi di una palestra. Alzare 2 volte 100 chili alla panca non è proprio la stessa cosa che fare 20 trazioni perché entrambi gli esercizi sono prove di forza, ma di forze diverse: quella pura o assoluta, che mette in gioco non

la potenza (prodotto della forza e della velocità), ma l'abilità di una persona a sollevare solo grossi pesi, e la forza relativa cioè il rapporto peso/potenza. Una trazione consiste, infatti, nell'alzarsi con le braccia, cioè nel sollevare il proprio peso che secondo la fisica newtoniana corrisponde al prodotto della massa (quantità di materia) e della forza di gravità. Sollevarsi perciò comporta una lotta contro quest'ultima, ragione per cui entra in gioco il peso. Prendiamo un altro esempio per capire meglio: tutti avranno fatto almeno una volta nella vita una pedalata su strada, in campagna o in città, e chi si è dato da fare sui pedali si è reso conto che non sono quelli che arrivano primi nelle salite ad andare più veloce in pianura. E viceversa. Anche in questo caso è una questione di forza: nelle salite, infatti, conta molto il peso, oltre alla forza, come d'altronde sotto la sbarra delle trazioni. Sarà lo sportivo dotato del miglior rapporto peso/potenza ad arrivare per primo in

cima, non quello più leggero. Mentre per sfrecciare in pianura controvento serve solo la potenza perché, non entrando in gioco la gravità, il peso non conta: il più veloce sarà assolutamente il più forte, il più potente nel caso della bicicletta. Lotta (grande forza) o fuga (ottimo rapporto peso/potenza)? Prima di iniziare un'attività sportiva, o prima di qualsiasi scelta, meglio prima essere consapevoli dei propri mezzi. Causa di forza maggiore. ■



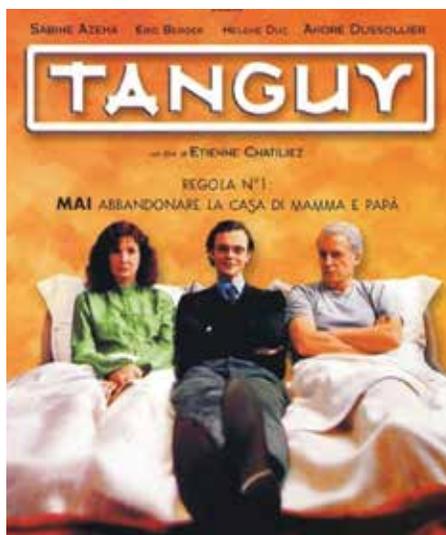
Una lenta evoluzione che comincia da piccoli alla conquista dell'indipendenza psicologica ed emotiva – prima ancora che economica – dai genitori. Come si diventa grandi e non "bamboccioni".

# Dipende da...

■ **Barbara Autuori**

**G**enerazione di bamboccioni. Era il lontano 2007 quando l'allora ministro dell'economia Tommaso Padoa Schioppa conìò questo nomignolo, tra il brutale e l'ironico, per indicare quei giovani (spesso ultratrentenni) che ancora abitano con mamma e papà. Figli già adulti eppure non ancora cresciuti,

tanti *Tanguy* incapaci di tagliare il cordone ombelicale che li tiene così strettamente legati alla famiglia. Una mancanza d'autonomia, si disse allora e si ripete oggi, che in molti casi corrisponde a una difficoltà ad emanciparsi economicamente. Ma non sempre è così: a volte è piuttosto il risultato di un processo mancato verso un'indipendenza prima di tutto psicologica ed emotiva.



## Conquista dell'indipendenza

Un'evoluzione graduale che dovrebbe avere inizio in tenera età: «Prima dei 2 anni il bambino ha con la mamma un rapporto di dipendenza assoluta che va piano piano trasformandosi in dipendenza relativa per poi sfociare nell'indipendenza», spiega **Liliana Cocumelli**, psicologa, psicoterapeuta e presidente di *Abc-Aiutiamo i Bambini a Crescere* ([www.associazionebc.jimdo.com](http://www.associazionebc.jimdo.com)) che opera nella Capitale e provincia. La conquista dell'autonomia dei più piccoli assomiglia ad una serie di oscillazioni con le quali il figlio inizia a esplorare il mondo, scoprire se corrisponde o meno alla sue aspettative per poi, all'occorrenza, tornare alla base sicura rappresentata dalla famiglia». Piccole tappe che non vanno né frenate né accelerate bensì accompagnate con un atteggiamento insieme rassicurante e incoraggiante da parte di mamma e papà. «Strattonare o trattenerne? Il dilemma dei genitori non sempre è facile da risolvere anche perché non esiste un'età prestabilita in cui si deve raggiungere l'autonomia», sottolinea Cocumelli.

## Con il debito distacco

**Autonomi e indipendenti a piccoli passi.**

**Svezamento** Prototipo della separazione dalla mamma va realizzato senza strappi e rispettando i tempi del bambino.

**Tragitto casa-scuola in solitaria** Sicurezza, traffico, zaino troppo pesante: spesso sono le ansie dei genitori a farla da padrone. Bisogna imparare a controllarle magari con qualche piccolo stratagemma.

**Ruolo dell'errore** Accompagnare i bambini all'indipendenza significa accettare il rischio che non sempre tutto fili liscio. Se si perdono le chiavi di casa o si sbaglia la fermata del bus dove scendere non bisogna farne un dramma o un'occasione di mortificazione. Raccontare piuttosto ai figli quanto si era pasticcioni alla loro età non solo li rassicurerà, ma aiuterà a stemperare l'evento con una bella risata.

**Attesa e tolleranza** Non si diventa grandi e autonomi dall'oggi al domani. Mamma e papà devono saper attendere il raggiungimento dell'autonomia dei figli mostrandosi tolleranti e pazienti. La fretta è sempre una cattiva consigliera, soprattutto quando si tratta dei più piccoli.

## In piena autonomia

A giocare un ruolo fondamentale nel processo d'indipendenza dei piccoli di casa, infatti, sono molti fattori: dalla maturazione biologica, elemento molto soggettivo, alla storia dei genitori,

## Casa dolce casa

**Per ragioni economiche e per mentalità. Ecco perché gli under 35 restano in casa di mamma e papà.**

Generazioni di italiani che invecchiano tra le mura domestiche. Nell'ultimo report sulle nuove generazioni curato dall'Osservatorio Findomenstic (centro studi della società del gruppo *Bnp Paribas*), rispetto al 2007 la percentuale di under 35 che dichiarava di vivere nella casa natale (i "bamboccioni" di Padoa Schioppa) è passata dal 61 al 66 per cento nel 2014. Ciò che spinge a rimanere a casa di mamma e papà è ancora la difficoltà di raggiungere l'autonomia economica, anche se un ruolo determinante lo gioca l'atteggiamento culturale: dei 519 intervistati (il 59 per cento dei quali uomini), di età compresa tra i 18 e i 64 anni, il 75 per cento ritiene che quando si va a vivere da soli "sia giusto che i genitori aiutino i figli". Un sostegno considerato indispensabile per l'acquisto dell'abitazione o il saldo dell'affitto, ma anche per il pagamento delle bollette, nonché per il contributo che i nonni possono dare nella gestione dei bambini.

per arrivare al contesto culturale nel quale si vive. «La società di oggi – avverte l'esperta – spesso sottopone il bambino a richieste culturali ed educative che nulla hanno a che fare con la sua naturale ricerca d'indipendenza». Con il risultato che l'acquisizione di autonomie necessarie, magari ricercate attraverso forme di creatività tutte personali, va a scapito delle pretese del mondo adulto. Il rischio è di ritrovarsi con figli "ad alte prestazioni" nello studio, nello sport, nella musica e così via, ma incapaci di essere davvero autonomi rispetto ai genitori. E quest'ultimi devono rinunciare, a tempo debito, al ruolo di controllori esterni. Un passo difficile che comporta senz'altro l'accettazione di alcune incognite: rischi indispensabili, tuttavia, per scongiurare di ritrovarsi in casa un bel bamboccione. ■

le vite degli altri di Barbara Autuori

# Atti d'amore

**Un'onda di solidarietà partita da due persone: RomAmoR onlus che porta pasti caldi ai meno fortunati delle stazioni Tuscolana e Ostiense.**



2006 alla stazione Tuscolana una persona mi ha chiesto da mangiare, ho pensato che anche altri potessero avere la stessa esigenza. Ho iniziato a preparare piccoli pasti, con mia moglie a casa, poi con gli amici più stretti, poi coinvolgendo il condominio, infine l'intero quartiere. Ora abbiamo una cucina industriale presso la parrocchia SS. Corpo e Sangue di Cristo di via Narni dove prepariamo circa 32mila pasti l'anno».

**Un'onda di solidarietà cresciuta con il solo passaparola.** «Un'opera di misericordia che cresce. Forniamo pasti caldi 4 sere a settimana 365 giorni l'anno: il lunedì e martedì alla stazione Ostiense, il sabato e domenica alla stazione Tuscolana. Con gli anni abbiamo attivato anche altri servizi per persone in difficoltà: dalla distribuzione di vestiario alla scuola itinerante d'italiano per stranieri».

**Come reperite il cibo per i pasti?**

«Il pane dai panifici della zona, la pasta dal *Banco Alimentare*, il resto da mercati e supermercati. Con la nuova legge 160/2016 contro lo spreco alimentare che consente incentivi e agevolazioni per chi dona cibo ad associazioni caritatevoli e *no profit*, speriamo che anche altre grandi catene di distribuzione alimentare ci diano una mano. Tutto poi è possibile grazie ai nostri 250 volontari, di ogni colore e credo religioso, che recuperano in città il materiale e cucinano i pasti quotidianamente».

**Cosa c'è di difficile e di bello nel dedicarsi agli altri?**

«Difficile è non poter risolvere problemi come trovare un lavoro o pagare l'affitto. Bello è il grazie di chi si è sentito amato in modo particolare. Da focalinarino mi piacerebbe che si realizzasse il sogno di Chiara Lubich e che Roma diventasse davvero la città dell'Amore». ■

**S**ardo ma a Roma da una vita, sposato, padre di quattro figli e nonno di 5 nipoti, dirigente in pensione, a 86 anni Dino Impagliazzo non smette di dedicare tempo ed energia agli ultimi. È presidente di *RomAmoR onlus* ([www.romamor-onlus.com](http://www.romamor-onlus.com)), associazione che fornisce pasti caldi all'umanità meno fortunata che trova casa e riparo alle stazioni Tuscolana e Ostiense.

**Cosa l'ha spinto a "dare da mangiare agli affamati"?**

«Ho sempre cercato di mettere in pratica il principio della fraternità universale. Nel



I grandi temi d'attualità visti da Noam Chomsky, oltre che linguista e scienziato, attivista e teorico politico tra i più impegnati della nostra epoca.

# Spunti di riflessione

76

■ **Elisabetta Cosci**

**87** anni compiuti, linguista, filosofo e scienziato cognitivo (è professore di linguistica al

*Massachusetts Institute of Technology - Mit* di Cambridge), **Noam Chomsky** è stato per la linguistica del Novecento, come scrisse di lui Piergiorgio Odifreddi, ciò che Einstein è stato per la fisica e Picasso per la pittura: in sintesi, colui che ha raggiunto i massimi risultati del passato e ha condizionato gli sviluppi del futuro. Il Professore, accompagnato dalla seconda moglie Valeria Wasserman, è arrivato a Castello Pasquini di Castiglione (LI) per partecipare al Convegno Internazionale di fisica *Dice2016*, organizzato da Hans-Thomas Elze e Leone Fronzoni dell'Università di Pisa. Abbiamo colto l'occasione per intervistarlo. Tanti i temi di attualità affrontati da Chomsky, attivista e teorico politico, pubblicamente tra i più impegnati della nostra epoca, autore di molti saggi sull'antimperialismo americano, inevitabile una riflessione sulle elezioni negli Usa, nei confronti delle quali si è mostrato molto per-

plesso. «C'è una disaffezione e una sfiducia diffusa da parte del popolo americano verso tutte le istituzioni – ha detto – i partiti, il Congresso, le *Corporations*, le banche, l'unico che resiste nel senso comune è l'esercito».

≡ **Ma chi è il più popolare tra i due candidati?**

«Il problema negli Stati Uniti non è chi tra i due candidati sia più o meno popolare, ma è l'impopolarità di entrambi. Il 70 per cento delle persone ha un basso reddito e non si sente rappresentato dai candidati in corsa, un problema che anche in Europa conoscete perfettamente. Le decisioni vengono prese solo in modo amministrativo e burocratico. Una questione come il riscaldamento globale viene addirittura negata da alcuni repubblicani e per i democratici non è comunque una priorità. Donald Trump è favorevole all'incremento dei combustibili fossili, in particolare del carbone, vuole eliminare le restrizioni e smantellare la *Cop21*. I paesi più poveri che tentano di investire sulle fonti di energia non inquinanti, non ricevono attenzione sufficiente né assistenza».



≡ A proposito di ambiente, come vede  
≡ il futuro del pianeta?

«Siamo a un punto di non ritorno. Siamo di fronte a un inquietante fenomeno demografico: la natalità è bassa e la mortalità soprattutto tra i lavoratori bianchi aumenta. Questo non era mai accaduto prima in un paese sviluppato e non in guerra. La sensazione generale è di grande malessere».

≡ Si parla molto di razzismo e della  
≡ dilagante xenofobia negli Stati Uniti  
≡ come in Europa.

«Ciò che non si dice (Chomsky punta l'indice contro quelli che definisce gli *hate speech*, gli incitatori all'odio) è che i migranti sono una forza positiva, migliorano l'economia, pagano le tasse e fanno i lavori che gli altri non vogliono fare».

≡ Per quanto riguarda la situazione della  
≡ ricerca scientifica, il suo sviluppo o la  
≡ sua censura, che cosa ne pensa?

«Nei paesi occidentali non possiamo parlare di censura come negli Stati totalitari, ma ci possono essere forti limitazioni o pressioni da parte di gruppi di potere. La questione non è solo un problema scientifico, ma soprattutto politico-sociale e culturale».

≡ Qual è la sua posizione nei confronti  
≡ di ciò che sta accadendo in Turchia,  
≡ in Siria e nel Kurdistan?

«Ritengo vergognosa la poca attenzione nei confronti della questione da parte dell'Europa, che poi è la stessa che ha creato le condizioni per questo conflitto e che ha fornito le armi e la copertura diplomatica. Stiamo assistendo ad una crisi umanitaria molto grave che coinvolge tutti i paesi *Nato*, Italia compresa».

Recentemente Chomsky è stato protagonista di uno scontro con il presidente turco, a seguito della dichiarazione da lui firmata, insieme a oltre mille accademici di tutto il mondo, nella quale si esprimeva una dura posizione nei confronti della repressione attuata dal Governo turco nei confronti della popolazione curda e dei centinaia di intellettuali minacciati e imprigionati. Erdoğan aveva attaccato i firmatari chiamandoli "membri della quinta colonna per appoggiare il terrorismo". Alla domanda se accetterà l'invito di Erdoğan di visitare il sud-est del suo paese, Noam Chomsky sorride e risponde «accetto gli inviti solo dalle persone che rispetto». ■

## Ciak si gira

Negli ultimi decenni il progresso tecnologico ha offerto agli amanti dell'arte cinematografica innumerevoli opportunità: da un lato, grazie ai megaschermi sempre più definiti, ai potenti videoproiettori e ai *set audio* avanzatissimi, è stato possibile ricreare l'effetto sala cinematografica nelle nostre case. Dall'altro, internet ha reso comodissima la fruizione dei film, grazie alla messa *on line* di enormi cataloghi cinematografici facilmente fruibili e a prezzo contenuto.

Adesso c'è una possibilità ulteriore e ce la offre la piattaforma *web Movieday* [[www.movieday.it](http://www.movieday.it)]: si può organizzare la proiezione di un film scelto in una vera sala cinematografica nella vostra città.

Funziona così: ci si registra sulla piattaforma e si sceglie il film dal catalogo offerto dal sito (attualmente circa 800 titoli, che spaziano da quelli recenti ai classici in bianco e nero); poi si sceglie la città e la sala cinematografica tra le circa 100 in tutta Italia che per ora hanno aderito; quindi si può passare a scegliere data e ora della proiezione. Ecco creato l'evento cinematografico. Il sistema dirà quanti spettatori dovranno aderire ed entro quando affinché la proiezione possa avere luogo e il prezzo del biglietto (in genere è di circa 5 euro).

Il meccanismo è quello tipico del *crowdfunding*: l'evento viene pubblicizzato sul sito *Movieday*, gli utenti interessati aderiscono impegnandosi a pagare il biglietto *on line*. Se nei tempi previsti si raggiunge la soglia minima di adesioni, che varia di cinema in cinema, la proiezione avrà luogo e il pagamento del biglietto verrà addebitato ai partecipanti. In caso contrario l'evento salta senza nessun addebito. Insomma, fondare e gestire un *cineclub* non è mai stato così facile. ■

## SOS tata

Sia che siate una tata che offre i suoi servizi sia che siate genitori di pupi bisognosi di saltuario o regolare accudimento, *Le cicogne* [[www.lecicogne.net](http://www.lecicogne.net)] è quel che fa per voi: una realtà tutta italiana che funziona sia via sito *web* che con *app* per *smartphone*, semplice e gradevolissima da usare. La piattaforma offre un sacco di funzioni utili. Quando cercate, per esempio, potete definire il profilo ideale della vostra *babysitter*. Se invece siete la tata, oltre a un potente strumento per farvi trovare, avrete anche i vantaggi di una corposa copertura assicurativa e del pagamento sicuro e puntuale, visto che questo avviene attraverso la piattaforma.



## A carico del destinatario

78

**Dire a nuora perché suocera intenda. Questo fa l'ultimo spot della Novi rivolgendosi, attraverso i personaggi del testo audiovisivo, ai veri destinatari del messaggio: gli spettatori.**

Lo spot della *Novi* che sta girando dai primi di ottobre in televisione non è particolarmente affascinante, o *smart*, come lo erano quelli della precedente campagna che vedevano come protagonisti i due scalatori su una vetta dolomitica a condividere una tavoletta di cioccolato. Tuttavia è interessante da un altro punto di vista: è un ottimo esempio di come un testo audiovisivo realizza una "conversazione" con i destinatari esterni al testo passando attraverso il colloquio dei personaggi dentro al testo. Quest'ultimi, infatti, rappresentano dei simulacri, in cui lo spettatore si proietta e si identifica, se lo *spot* è fatto bene. Inoltre in questo *spot*, come del resto in qualunque altro, si realizza un intreccio sia di voci sia di sguardi, attribuibili a varie istanze. Ma vediamo nel dettaglio. Lo *spot* inizia con un'inquadratura su un piccolo borgo di collina (la cui valenza simbolica, riferita alla naturalità rurale, certo non può sfuggire), a cui ne segue una che percorre un largo sentiero in mezzo a un bosco. Chi è che sta vedendo queste cose (oltre allo spettatore davanti al televisore)? Sono verosimilmente i componenti di un gruppo familiare, alcuni adulti e due bambini, che arrivano a un tavolo in mezzo al bosco, su cui sono presentati in bella mostra i prodotti confezionati della *Novi* (si pensi solo un attimo all'assurdità della scena, se presa in senso letterale). Dietro al tavolo c'è un signore che illustra la bontà e la genuinità dei prodotti. La illustra ai personaggi presenti dentro la scena, che sono, come dicevamo, i nostri simulacri. Lui parla a loro e, per la loro intermediazione, parla a noi spettatori. Ad un certo punto un bambino chiede che cos'è il vasetto che si trova in mezzo agli altri prodotti, attirandovi così la nostra attenzione, e il signore dietro al tavolo, che viene presentato con le caratteristiche della competenza e della bonarietà, spiega che si tratta della crema di nocciole *Novi*, sottolineandone gusto e genuinità. Non è affatto casuale che a porre la domanda sia un bambino. Chi ha prodotto lo *spot* ha un suo *target* preciso e ha introdotto l'immagine (il simulacro) di questo destinatario ideale dentro al testo audiovisivo. Ma non è finita qui. A questo punto interviene la voce *over*, non attribuibile a nessun personaggio della piccola scena, ma direttamente alla marca, che spiega a noi come la crema sia prodotta con il 45 per cento di nocciole e senza grassi aggiunti. Sarebbe un'affermazione oggettiva e perfettamente innocente. E invece no. È una risposta al diretto concorrente, la celebre e universalmente apprezzata *Nutella*, anch'essa crema di nocciole, ma con una percentuale di nocciole pari al 13 per cento e con grassi aggiunti. Uno *spot* può essere fatto male o inefficace, ma nessuna affermazione in esso contenuta è gratuita o priva di presupposti. ■



libero pensiero di Elena Corsi

## Anima e corpo

Abolendo il dualismo fra anima e corpo il secolo dei Lumi compì una vera rivoluzione: lo spirito divenne materiale e la testa perse punti in favore della pancia. Presto si scoprì che una buona alimentazione irrorava il cervello, rivitalizzando

i pensieri "mal digeriti". In tempi recenti poi, ecco spuntare la controprova: nell'intestino ci sono più di 500 milioni di neuroni. Eppure la notizia sorprende poco, se una volta eravamo un esiguo mucchio di cellule, la cui differenziazione esponenziale generò rapidamente tutte le parti di cui è composto ancora oggi il nostro corpo.

"I pensieri stanno al cervello come la bile al fegato o l'urina ai reni", fu lo straordinario commento di un vecchio scienziato. Del resto una saggezza dei latini non era forse il motto *Mens sana in corpore sano*? Affascinante. Ma anche ironico. Perché un pensiero in prossimità dell'intestino desta solo imbarazzo.

# SOLO PER I SOCI COOP

## FINO AL 31 DICEMBRE 2016

**PENNE RIGATE  
COOP - 500 g**

**1**

**CENTESIMO  
0,02 € al kg**

MASSIMO 1 PEZZO PER SOCIO



### Attivati!

sei socio coop  
ma non usi mai la tessera?

Ricorda che, in virtù della nuova legge sull'informazione e la partecipazione nelle cooperative di consumo (D.M. 18/9/2014), se **per un anno** non usi mai la tessera socio coop per fare la spesa o non partecipi ad una assemblea della Cooperativa e non sei socio prestatore, dal 2017 sarai escluso da socio. C'è tempo fino al 31 dicembre 2016 per fare almeno una di queste tre cose.